Gerónimo de San Pelayo

Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo

México, siglo XVIII

Colección Recetarios Antiguos

Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo

México, siglo XVIII

Introducción, glosario y
obras consultadas
Teresa Castelló Yturbide
La pobre comida de los frailes
Elsa Cecilia Frost
Notas sobre la cocina conventual
Marco Buenrostro
y Cristina Barros
Transcripción
Marco Buenrostro
Cuidado editorial
Alberto Cué

CONACULTA
CULTURAS POPULARES

Primera edición en Recetarios Antiguos: 2000

Primera reimpresión: 2003

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares
Dirección General de Publicaciones

© Teresa Castelló Yturbide
Fotografías: Tecla Ulloa

D.R. © 2000, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6o. piso
San Ángel, CP 01000
México, D.F.

Las características gráficas y tipográficas
de esta edición son propiedad de la Dirección
General de Publicaciones del CONACULTA

Todos los Derechos Reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito de la Dirección General de Culturas Populares y de la Dirección General de Publicaciones del CONACULTA

ISBN 970-18-5176-5

Impreso y hecho en México

Introducción

Al buscar información sobre los quehaceres de las monjas novohispanas, acudí a la Biblioteca de San Agustín donde encontré, gracias a Roberto Beristáin, bibliotecario ejemplar, el manuscrito núm. 1531, "Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, hecho en año 1780 en día 17 de febrero". Se trata de una libreta de 10 x 16 cm con fojas numeradas del 1 al 104, quemadas en la parte superior central debido a algún accidente de cocina. El día 6 de junio de 1992 obtuve las copias fotostáticas de las 94 hojas existentes mediante un pago a la dependencia, cuyo recibo aún conservo.

Comprendiendo que se trataba de un documento importante para la gastronomía mexicana, me propuse no darlo a conocer hasta saber a qué convento pertenecía el fraile. Desde un principio fue claro que era un fraile franciscano, pues al referirse a los platillos que debían servirse en las fiestas de la comunidad, además de las ordinarias, mencionaba a San Francisco, Santa Clara y San Felipe de Jesús, todos santos franciscanos. Después de haber terminado la transcripción del texto y al no encontrar el camino para situar a fray Gerónimo, acudí a mi amiga Elsa Cecilia Frost, historiadora y conocedora de las órdenes religiosas masculinas, quien logró después de una paciente dedicación descubrir que se trataba de un lego del convento de San Fernando de los misioneros franciscanos de *Propaganda Fide* en la ciudad de México.

Ampliando mi información encontré que Alfonso Toro, en su libro *La cántiga de las piedras*, dedica un capítulo al convento de San Fernando, en cuyo nombre debe haber influido el que a don Fernando de Tapia, indio cacique de Xilotepec y conquistador de Querétaro, se debe el principio de los conventos de Propaganda Fide y también el que llevara el mismo nombre fray Fernando Alonso González, comisario general de la orden y fundador en 1734 del convento de México, y cuenta como caso curioso que al día siguiente de la dedicación de la iglesia, se celebró una misa y se dio una gran

comida, "repartiéndose según la costumbre de la época, la sopa boba", o sea las sobras del banquete, entre los pobres.

Según el censo ordenado por el virrey Revillagigedo en 1790, en el convento de San Fernando había 45 frailes de Coro, 19 hermanos legos y un sirviente. Un total de 65 personas que coinciden con lo que escribe fray Gerónimo en el folio 59, con referencia al Arroz de leche: "Lavado el arroz muy bien, y lo común para toda la comunidad de 60 frailes, con 7 u 8 tazas hay bastante."

El recetario está redactado en tres estilos diferentes: la primera parte es la copia de un recetario anterior como lo advierte el propio fray Gerónimo en la foja 17: "Hasta aquí es copiado del libro de fray Daniel, marzo 4 de 1780 años. S. P." El resto pudo haber sido escrito todo por el propio fray Gerónimo, además la intervención con una caligrafía diferente de otro religioso, o más bien de una monja, quizá capuchina, pues aparece una ensalada capuchina, a base de frutas aderezadas con azúcar, vino y canela, entre otras recetas de los dulces clásicos de entonces. Recuérdese que las religiosas de las distintas órdenes se hicieron famosas por los antes de leche nevada, de coco o de jícama, hojaldres y buñuelos, el bienmesabe, la torta de cielo y la de ángeles, el manjar blanco, la jericalla y la torta mestiza. La intervención de la supuesta monja nos hace recordar la relación entre Santa Clara y San Francisco, Santa Teresa con San Juan de la Cruz y San Benito con su hermana gemela, Santa Escolástica. Estas recetas de frailes y monjas nos demuestran un avanzado mestizaje entre la cocina popular española, italiana y francesa con la mexicana, pues en ellas se mencionan numerosas voces nahuas como *metate*, *totopostles*, *epazote*, *chiles*, *tequesquite*, *jitomates*, *clemole*, *pipilas* y *guajolotes*.

Con referencia a lo que había en las cocinas y fogones conventuales, citamos el inventario de la misión de San Francisco de Borja en Baja California, que había estado bajo la custodia de los fernandinos desde la expulsión de los jesuitas en 1756, hasta que fue entregada a los dominicos por fray Fermín Francisco Lausén, del Apostólico Colegio de Propaganda Fide de San Fernando de México el 12 de junio de 1773. Entre otras cosas, había una tinajera con su estante para jarros, cuatro cazos chicos, cuatro sartenes, dos docenas y media de platos de China, una taza lechera, cuatro pozuelos, dos calderetas, dos chocolateras, un salero, una balanza, dos almireces con sus manos, dos cedazos, varias bateas de la tierra, una vara de medir, un cuartillo, un medio cuartillo, dos embudos, una porción de botas para el agua y un tompiate con anís, manzanilla, rosas de Castilla y cominos. Según Eligio Moisés Coronado.

Revisando la disposición de fray Juan Bautista Dosal para los pretendientes al santo hábito de San Francisco en el año de 1775, encontramos las penitencias que se imponían a los novicios si quebraban algún plato, escudilla o cántaro, y era que tenían que mostrar los pedazos a toda la comunidad a la hora del refectorio. Terminada la bendición de la mesa, el novicio se salía y regresaba con las alzaderas del hábito al cuello, con los pedazos de lo que había quebrado, y se los presentaba al prelado diciendo: "Padre, digo mi culpa." Después volvía a salir del refectorio a quitarse los tepalcates que llevaba al cuello y regresaba a comer.

Al parecer, fray Gerónimo, además de cocinero, ejercía el oficio de campanero, teniendo cuidado de tañer las campanas todas las horas, ocuparse de encender el candil, la linterna y las candelas. Tañer a comer y cenar, "lo cual hará con la campana que para ello tuviere dispuesta; informándose antes con el cocinero, si ya tenía aparejada la comida que se iba a servir".

Para ilustrar el recetario se tomaron algunas fotografías del manuscrito y de un plato de talavera poblana de las religiosas capuchinas, con la inscripción hecha con letra semejante a la de la supuesta monja. La marca de fuego *San Fernando*, tomada de algún volumen de la biblioteca del convento, aparece en el libro de Rafael Sala, *Marcas de fuego de las antiguas bibliotecas mexicanas*.

El grabado de San Pascual Baylón fue publicado por Carlos Alvarado Lang. Se incluye una litografía del interior de la iglesia del Convento de San Fernando, y para dar una idea de lo que era el fogón conventual, "La cocina de los padres dieguinos de México", también franciscanos, litografía hecha por Iriarte e impresa por Murguía, copiada de una pintura de Jesús Cagide, artista del siglo XIX estudiado por el historiador Salvador de Pinal Icaza. En ella se advierten el garabato de hierro para colgar carnes y jamones, el tapestle de madera

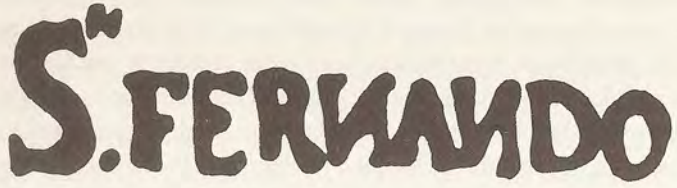
colgado de las vigas del techo de la cocina para proteger los alimentos de gatos y ratones, las grandes ollas y el clásico asador.

En España se han publicado varios recetarios conventuales de frailes, según Víctor Manuel Sarobe Pueyo en su "Introducción" al libro *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, seudónimo de un cocinero, probablemente agustino, escrito en Pamplona entre los siglos XVII y XVIII, según los expertos en la materia. Lo publicó el gobierno de Navarra en una bellísima edición facsimilar, con transcripción y notas de Sarobe Pueyo, en 1995.

Otras publicaciones son: *El libro de la cocinación*, de la Orden de Capuchinos de la Provincia de Andalucía, fechado en 1740. El de *Común modo de guisar que observaban en las Casas y Colegios de los PP. jesuitas de la Compañía de Jesús*; *El libro de Alcantar*, recetario de monjes benitos, y *El nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, escrito por Juan Altimiras, seudónimo de fray Raymundo Gómez, religioso franciscano que cocinó en conventos de Aragón, publicado en 1745, con numerosas ediciones. Finalmente los *Apuntes de cocina, para uso de los hermanos carmelitas descalzos*, de fray G. de la V. del Carmen, editado por El Monte Carmelo, de Burgos, en 1929.

Esto nos demuestra lo valioso de este recetario de fray Gerónimo de San Pelayo, fechado en 1780, el primero que se ha encontrado en México escrito por un fraile.

Teresa Castelló Yturbide



Marca de fuego en un libro de la Biblioteca del Convento de San Fernando.

La pobre comida de los frailes

Un libro —cualquier libro— puede leerse de muy diversas maneras. Tratándose de un libro de cocina, la primera lectura, la más natural, es la búsqueda de alguna receta nueva y gustosa que permita agradar e incluso sorprender a los comensales. Sin embargo, cuando se trata de un texto antiguo, esto no resulta fácil, puesto que las indicaciones sobre cantidades y proporciones, tiempo de cocción o de maceración y, en ocasiones, incluso sobre los ingredientes, no se precisan o son tan ajenas a la cocina actual que desconciertan a cualquiera. ¿Resultan, por lo tanto, sólo libros raros y curiosos?

No los considero así, ya que, cuando nuestra intención no es ponerlos de inmediato a prueba, su lectura puede darnos una imagen de la época de la que provienen. Si, según se dice, el hombre es lo que come, los viejos recetarios reflejan lo que era la vida en los palacios, en las casas burguesas o en los conventos. Nos hablan de la vida diaria, interrumpida por fiestas y abstinencias, de gustos y costumbres olvidados. Son, en suma, como en el caso de este breve texto, una guía que nos permite adentrarnos en la "pequeña historia" de un tiempo o un lugar lejanos.

A pesar de que el nombre aparece en la portada, no sabemos con certeza quién fue fray Gerónimo de San Pelayo, autor del recetario que ahora se publica, si bien el "fray" que precede a su nombre permite saber que era miembro de alguna de las órdenes mendicantes que se asentaron en la Nueva España a partir del siglo XVI. Porque lo que sí queda muy claro al hojear el recetario es que fue escrito en México, ya que, además de mencionar a la Virgen de Guadalupe, muchos de los ingredientes usados: guajolotes, chiles, epazote y otros más, son elementos aportados por estas tierras a la cocina.

Si volvemos ahora a la identidad del autor, como, por fortuna, era costumbre general de los religiosos celebrar con más y mejor comida no sólo las fiestas de la Iglesia universal, sino también las de los santos de la orden, son las menciones a estas celebraciones las que dan indicios más seguros sobre la orden a la que pertenecía. De modo que el hablar de la fiesta de San Francisco y de Santa Clara, a las que se une la de un santo mexicano, Felipe de Jesús, aún no canonizado por entonces,[1] indica ciertamente su filiación a alguna de las numerosas ramas del árbol franciscano: observantes, conventuales, dieguinos, capuchinos o recoletos. Pero ¿a cuál de ellas? De nuevo, es el texto mismo el que se encarga de aclararlo, pues en el folio 68 menciona a "nuestro padre San Fernando".

Ahora bien, este santo no fue fraile, sino rey y guerrero, y aunque fuera prácticamente contemporáneo de San Francisco, la única relación que puede establecerse entre ellos es que, según se dice, el rey murió sobre un lecho de ceniza, ceñido a la cintura el cordel franciscano. Sea de ello lo que fuere, el hecho es que uno de los conventos principales de *Propaganda Fide*, también retoño franciscano, lleva su nombre.

La portada agrega un dato más que es una fecha muy precisa: "hecho el año 1780 en día 17 de febrero", dato que permite esperar una rápida identificación del fraile, pues el virrey don Antonio Ma. Bucareli mandó en 1773 que se hiciese una lista de "todos los monasterios, lugares principales y sujetos que pertenecen a las provincias del clero regular de la Nueva España" y con sólo siete años de diferencia cabe suponer que el fraile cocinero aparezca en ella. Sin embargo, la desilusión no tarda mucho, sólo el tiempo suficiente para verificar que el nombre de fray Gerónimo no se encuentra entre los de los moradores de San Fernando, ni de ningún otro convento. Años más tarde (1790), el conde de Revillagigedo ordenó hacer un censo que, a diferencia del anterior, omite el nombre, edad y oficio de los religiosos, ya que se trataba de evaluar la población total de la ciudad de México y no sólo la religiosa. Por ello, nada nos impide suponer que entre los 19 legos que

[1] Lo fue hasta 1862.

habitaban el colegio de *Propaganda Fide* se encontrara el buen cocinero, cuyo ingreso debiera ser posterior a 1773.

Ahora bien, si aceptamos la hipótesis sobre fray Gerónimo como un lego[2] de San Fernando, encargado de la cocina, aún queda una interrogante: ¿por qué entre los libros de cocina conventuales encontrados hasta ahora en México, el único escrito por un fraile pertenece a la primera de las órdenes mendicantes? La pregunta puede parecer ociosa, pero no lo es, aunque para encontrar la respuesta haya que volver atrás, hasta el momento en que un grupo de jóvenes decidió abandonarlo todo y seguir la "vida apostólica". Para Francisco de Asís, cabeza del grupo, este concepto implicaba "vivir sin propio", tal como lo hicieran Jesucristo y sus discípulos; en consecuencia, si habían renunciado a todo, si en un principio no tenían ni aun una capilla, por muy miserable que fuera, menos todavía podían preocuparse por tener una morada permanente, ni, como es evidente, una cocina y un cocinero. Sin embargo, el número cada vez mayor de los hermanos hizo que el santo admitiera que el ayuno indefinido era imposible y necesario el pan de cada día, si bien éste debía ser recibido como pago por algún trabajo: "Y cuando no nos dieren el precio del trabajo, recurramos a la mesa del Señor pidiendo limosna de puerta en puerta".[3] Poco a poco, como se ve por los diferentes documentos, Francisco fue dulcificando algunos de los aspectos más ásperos de la vida de pobreza que habían querido seguir. Con todo, por mucha compasión que mostrara hacia los hermanos más débiles, el *Poverello* no podía impedir que en ocasiones el desconsuelo se apoderara del grupo. Quizá en los días de invierno, cuando el frío entumecía los pies descalzos o cuando habían ayunado durante todo el día, pues nadie les había dado el pan que por amor de Dios pedían. Sin embar-

[2] Recuérdese que los hermanos legos son quienes se ocupan de los oficios más humildes, aquellos que requieren menor formación, como portero, jardinero, cocinero, etcétera, lo que no obsta para que muchos de ellos alcanzaran la santidad.

[3] "Testamento del seráfico padre San Francisco", en *Escritos completos de San Francisco de Asís*, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1975 (6ª. edición), p. 30.

go, a pesar de que con frecuencia en vez de pan hubieron de comer nabos, el grupo perseveró. Una vez hecha la opción, el camino que debían seguir estaba bien delimitado y lo permitido en cuanto a comida era "lo necesario para conservar la vida" que, como asienta la Primera regla, debía serles ofrecido "según el Evangelio", mendigando de puerta en puerta. En todo ello, queda bien claro que para estos primeros franciscanos nada tan alejado como el arte culinario.

Las cosas cambiaron conforme el grupo fue haciéndose cada vez más numeroso; la dificultad para guardar la perfecta pobreza fue también cada vez mayor. Hubo necesidad de fundar casas que albergaran a quienes, dando prioridad a los estudios necesarios para la prédica entre herejes e infieles, hicieron pasar la pobreza a un segundo término. Muy ilustrativo resulta aquí lo que se cuenta de fray Junípero, a quien sus compañeros dejaron una vez encargado de la cocina.

Después que todos se marcharon, se dijo fray Junípero: "¿A qué esta solicitud superflua de estarse un fraile metido en la cocina y apartado siempre de la oración?"

Decidió, por tanto, preparar comida suficiente para quince días y, en grandes ollas, echó carne, ensalada, pollos y verdura... Sólo que puso "los pollos sin desplumar, los huevos con cáscara y por este estilo todo lo demás".[4] ¡Tal era la importancia que para los primeros franciscanos tenía la buena mesa!

Pero, como es evidente, los Juníperos (de los que Francisco quería un bosque) fueron cada vez más escasos y la acción de fray Elías de Cortona (segundo ministro general de la orden) fue un intento por convertir a los franciscanos en otra orden más. Lo que había de producir una primera escisión. De fray Elías se dice que tuvo a su servicio un cocinero particular y, desde luego, tenía mesa aparte. Sus pecados contra la pobreza se acumularon en tal forma que acabó por ser destituido y expulsado de la orden.

Pero el paso hacia la "normalidad" se había dado y, para mediados del siglo XIII, eran claras varias tendencias dentro del franciscanismo que dieron origen a reformados, observantes y conventuales; aunque los nombres no deben llamar a engaño, ya que todos ellos habitaban en conventos en los que, como es de suponer, había cocina, refectorio y comida más o menos abundante y elaborada.

[4] "Vida de fray Junípero" en *Escritos completos de San Francisco de Asís*, ed.cit., pp. 216-218.

Esto no significa, a pesar de todo, que el ideal de San Francisco hubiera desaparecido. Una y otra vez —entre los siglos XIV y XVI— se presentaron reformas dentro de la orden que —aun en los casos en que resultaron en un desgajamiento— sólo intentaban volver al amor de la Dama Pobreza.

Así, España será teatro de varias de estas reformas, una de las cuales tendrá un papel destacadísimo en la conversión de los indígenas del Nuevo Mundo. Se trata de la custodia, posteriormente provincia, de San Gabriel de Extremadura cuyo iniciador, fray Juan de Guadalupe, buscaba seguir con una rigidez absoluta la regla de San Francisco, viviendo en estrecha pobreza, así en "edificios, como en vestidos y mantenimientos".

A esta provincia pertenecieron los doce franciscanos que, llegados en 1524, convirtieron a los grupos indígenas del centro de México. Su austera vida impresionó tanto a los tlaxcaltecas que, según se dice, se preguntaban unos a otros: "¿Qué hombres son éstos tan pobres?"[5] Interrogante al que respondían diciendo: "Estos pobres deben ser enfermos o estar locos... Mirad si tienen hambre y, si han menester algo, dadles de comer".[6] Claro testimonio de lo poco que importaba a los misioneros tener o no qué comer, alimentándose por lo común de tortillas, chile, capulines y tunas. En ocasión del Adviento se contentaban con un cocimiento de "manzanillas de la tierra... cosa que apenas con mucha hambre se puede

[5] Fray Jerónimo de Mendieta, *Historia eclesiástica indiana*, México, 1870 (edición facsimilar, México, Porrúa, 1971), pp. 210-11.

[6] Diego Muñoz Camargo, *Historia de Tlaxcala*, publicada y anotada por Alfredo Chavero, México, 1892 (reproducción facsimilar, Edmundo Aviña Levy, editor, Guadalajara, 1972), p.164.

comer... Y no por esto tenían en menos los indios a los frailes, antes en más, porque veían que lo menospreciaban todo".[7]

Es más, ciñéndose a la regla, pedían a los indios les dieran de limosna algo de comer. Pero las situaciones cambian, y el mismo cronista que alaba la vida de los primeros doce misioneros considera que pudieron hacerlo así porque eran pocos, pero a fines del siglo XVI ya "no es conveniente ese modo de vivir". Así, también los franciscanos de la Nueva España construyeron monumentales conventos en los que, como se sabe, había todo lo necesario para que la vida transcurriera sin quebrantos ni incomodidades. Es más, lo mismo que los demás habitantes de la Nueva España cayeron en una afición tan desmedida por el chocolate que el cronista mayor de Indias tuvo que plantearse la cuestión moral de si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico, problema al que dedicó un libro con ese título.[8] Porque es necesario reconocer que, para el siglo XVII, las ansias misioneras se habían ido apagando y fueron muchos los que prefirieron vivir en los conventos urbanos y cumplir en ellos con el ministerio, en vez de salir en busca de "conversiones vivas", es decir, de llevar el evangelio a los grupos nómadas de la frontera chichimeca. Se hizo, pues, necesaria una nueva reforma que por fin nos llevará hasta los colegios de *Propaganda Fide* a los que suponemos pertenecieron los autores del recetario (recordemos que fray Gerónimo dice haber copiado a un fray Daniel).

La necesidad de llevar la palabra de Cristo a quienes aún no la conocían hizo que en 1622 el papa Gregorio XV fundara la Congregación de *Propaganda Fide*, cuyo primer colegio fue instituido en 1641 por el sacerdote valenciano Juan Bautista Vives con el nombre de Colegio Urbaniano, en honor del nuevo papa, Urbano VIII. Dicho colegio se destinó a la formación de sacerdotes misioneros. Romano en su origen, el instituto alcanzaría su apogeo en

[7] Fray Juan de Torquemada, *Monarquía indiana*, México, UNAM, 1977, vol. V, p.162 s.

[8] Antonio de León Pinelo, *Question moral de si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, facsímil de la primera edición de 1636, con prólogo de Sonia Corcuera de Mancera, México, Condumex, 1994.

América, en la Nueva España para ser más precisos. Fue un fraile español, Antonio de Jesús María Llinás o Linaz, franciscano de la provincia de San Pedro y San Pablo de Michoacán, quien trajo de España los permisos y los hombres necesarios para fundar el primer colegio apostólico de *Propaganda* en el convento de Santa Cruz en Querétaro en 1683.[9] El propósito que lo animaba era la renovación de la fe en los indios ya convertidos y la evangelización de los infieles, haciendo especial hincapié en esta última, ya que se había llegado a decir que muchos de los religiosos que venían de España destinados a las misiones nunca veían "la cara a ningún infiel".

La temprana muerte del padre Llinás hizo recaer la dirección de la empresa sobre fray Antonio Margil de Jesús, el famoso misionero fundador de los colegios de Guadalupe en Zacatecas (1704), San Fernando de México (1733) y Santo Cristo Crucificado de Guatemala (1700). Se trata así de una fundación tardía que pretendía recuperar el espíritu de los primeros tiempos, intento que logró ya que a ella perteneció no sólo fray Margil de Jesús, sino también el evangelizador de Sierra Gorda y de la Alta California, fray Junípero Serra, y fray Francisco de San José, quien llevó la institución al Perú.

Cabe decir que cada colegio era una unidad aparte, con independencia de la provincia en que se hallara, pues estaba bajo la jurisdicción directa del ministro general de la orden y sus representantes en las Indias: los comisarios generales de México y el Perú.

En los colegios vivían tanto quienes se preparaban para el trabajo misional y los maestros necesarios, como quienes gozaban de un periodo de descanso a la vuelta de alguna misión, estando sujetos todos a las mismas ordenanzas.

Tras el rezo de maitines y el alabado (devoción introducida por fray Margil de Jesús) a la media noche, y de momentos de

[9] Para todo lo referente a estos colegios, véase fray Isidro Félix de Espinosa, *Crónica apostólica y seráfica de todos los colegios de Propaganda Fide de esta Nueva España*, 1a edición, 1746, 3a edición, Gobierno del Estado de Querétaro, Querétaro, 1997.

oración, los frailes podían retirarse a sus celdas a las dos y media de la madrugada, para levantarse a las cinco y media en verano o a las seis en invierno para rezar la prima, si bien el texto del recetario advierte que en días especiales los novicios debían estar en pie a las cuatro y media y la comunidad a las cinco, hora ingrata que en Navidad y Pascua se adelanta hasta las 3:45 para el noviciado y las cuatro para la comunidad. Después, los sacerdotes oficiaban misa y a las ocho se reunían de nuevo para la recitación de prima, seguida de la misa conventual y de las horas sexta y nona, tras lo cual pasaban al estudio de alguna lengua indígena.

La comida se servía en el refectorio (es de notar que los textos no hablan de desayuno), mientras se leía algún pasaje bíblico. Entre las tres y media y las cuatro de la tarde se rezaban vísperas y se tenía clase de teología moral hasta las cinco, seguida de nuevos rezos. De vuelta en el refectorio se tomaba la cena y a las ocho los frailes podían retirarse a estudiar, practicar devociones particulares o sentarse a oír confesiones. Al parecer si el lema de los benedictinos fue *Ora et labora*, para los misioneros de *Propaganda Fide* el *labora* se convirtió en *studia*, pues sólo así podían cumplir su cometido.

Ahora bien, en tanto que se dice que fray Antonio Margil de Jesús y su compañero fray Melchor sólo se alimentaban de maíz cocido, hierbas y agua durante sus recorridos misionales, las comidas en los conventos eran abundantes y sanas y a ellas se agregaban platillos extraordinarios en los muchos días de fiesta, que no eran sólo los del calendario religioso, sino también, por ejemplo, cuando se hacía la elección de un guardián.

De hecho, para las costumbres actuales las comidas señaladas para alguna fiesta —por ejemplo, las de la Virgen, que el recetario llama la "divina Prelada"— parecen excesivas. ¿Quién se atreve ahora a sentarse a comer "dos principios, sopa, jamón, gallina, asado, ante, vino y fruta"? La sola lista hace pensar en frailes rozagantes, muy poco parecidos a San Francisco.

Pero, como bien dijo fray Juan de Torquemada a fines del siglo XVI, la orden hubo de pasar "de tanta abstinencia y falta de comida" a un régimen menos duro, a fin de que los misioneros no

cayesen en el suelo por no tener "fuerzas para sustentar las piernas".

Para terminar, y sólo como prueba de una contradicción más en la vida religiosa, señalaré que el santo patrono de cocineros y cocineras es un franciscano aragonés, San Pascual Baylón, un asceta que se distinguió por su fe en la Eucaristía y que fue nombrado por ello patrono de todas las asociaciones y congresos eucarísticos. Aunque se sabe que realizaba los oficios más modestos en su convento, nada hay en su biografía que lo relacione especialmente con la cocina, pero —cuando menos en la Nueva España— se le representa siempre en adoración a la Eucaristía, si bien rodeado de fogones y cazuelas, y a su intercesión se encomiendan los guisos. ¿Cuándo y cómo surgió esta devoción? Es difícil saberlo, aunque ya a principios del siglo XIX estaba tan aceptada que fray José Francisco Valdés, custodio de la provincia de franciscanos descalzos de San Diego de México, dispuso la impresión de un "Exercicio devoto en obsequio de San Pascual Baylón" en el que encontramos versos que unen la Eucaristía con la cocina:

Cual lince tu tierno amor,
Hacia la mesa divina,
De la huerta y la cocina
Haces templo del Señor.

De este horno vivo has tomado
El fuego que en tu alma ardía,
Que no me falte en la muerte,
El pan de la eucaristía.

Y con estas deliciosas cuartetas es tiempo de dejar que los lectores se adentren en las no menos deliciosas recetas y se aventuren a probarlas.

Elsa Cecilia Frost

San Pascual Baylón, atiza mi fogón, y concédeme una buena sazón.

Notas sobre la cocina conventual

Técnicas, ingredientes y utensilios

Ya han sido publicados antes dos importantes recetarios del siglo XVIII: el *Recetario de doña Dominga de Guzmán* y el *Manuscrito Ávila Blancas*; ambos de índole familiar. Este de fray Pelayo que hoy presentamos, siendo su contemporáneo, tiene como característica adicional la de ser un recetario conventual, lo que permite reconstruir en parte la vida religiosa con los platillos que se servían a lo largo del calendario católico y en ciertas fiestas específicas como el día de San Fernando, patrono del convento, o en el aniversario de la tonsura del prelado.

Además tiene la clara intención de transmitir a otros las recetas, pues se ordenan en un índice y hay mayor precisión en los tiempos, en los tantos y en las técnicas. Está dirigido a cocineros expertos, pues hay referencias como "dar el punto", que implica algo sabido, aunque también se dan consejos: "cuando se fríe cualquier cosa no se deja de la mano para que no se asiente o queme, dándole vueltas".

La situación económica de la época debió ser estable, pues las cantidades, tal como ocurre en otros recetarios coloniales y aun del siglo XIX, se expresan por su costo. Hay ingredientes que se adquieren por pieza, como ocurre con la mantequilla, pues se dice que se utilizarán una o dos mantequillas; es fácil suponer que tal como vemos hoy en algunos mercados, el de Toluca, por ejemplo, éstas se presentaran envueltas en hojas de totomoxtle (hojas de mazorca).

El tipo de comestibles y el número de frailes que como ya se ha dicho era de cerca de sesenta, hace evidente que se contaba con

los recursos suficientes. Algunos de ellos debían provenir de la propia producción horticola del convento, de los diezmos y limosnas, o de las haciendas que pudieran tener en el campo. Una buena parte de las verduras llegarían desde la chinampería hasta el puente de Roldán a través de los canales, donde los ayudantes del fraile cocinero, tal vez acompañados por él mismo, debieron adquirirlos muy de mañana. Para comprar aquello que provenía de las costas o de tierra adentro, habrán recorrido otras plazas de la ciudad, las mismas que conocemos a través de la *Exacta descripción de la magnífica corte mexicana* (1778), del padre Juan de Viera.

Las formas de preparación de los alimentos evidencian la influencia española, tan marcada a su vez por la árabe; así encontramos escabeches y alcaparrados. Hay además de pebres, palabra que deriva del latín *piperum* (pimienta), y que en el recetario aparece indistintamente como prebe o prebre. El clemole y el que contradictoriamente aparece como "mole de castilla", hablan de la continuidad de los "mulli" o salsas indígenas, aunque ya mezclados con los condimentos nuevos. La receta de frijoles parece escrita hoy, pues incluso se condimenta con epazote. Está presente la cocina francesa en los fricasés y fricandós, y aparece algún estofado italiano; también hay recetas de fideos, mismos que recomiendan quebrar con las manos, tono cotidiano que persiste hasta la fecha.

Entre los ingredientes se mencionan las carnes de vaca, cerdo y carnero; de aves: gallinas, guajolotes, y de pescados de agua dulce y salada, que pueden ser secos, frescos o frescales, esto es semifrescos. Las especies más mencionadas son: blanco, bagre, trucha pámpano o bacalao. Se comían en los días de vigilia, al igual que los revoltijos, las lentejas, las papas, las habas, y los huevos preparados en diversas formas.

La mayoría de las verduras mencionadas son de origen europeo: betabel, acelgas, espinacas, chícharos, zanahorias, cardos y acederas (que hoy ya no se utilizan), lechugas, apio, coliflor, escarola y coles. Otras son originarias de nuestro país, sería el caso de los chayotes, las calabacitas y la calabaza de Castilla, y el jitomate, que se emplea con frecuencia en distintos guisos. Para los postres,

conservas y antes se utilizan mameyes, mangos, piñas, naranjas, coco, jícamas, camote. Los condimentos provienen también de ambos países; así ajo, cebolla, pimienta, canela, clavo, azafrán, yerbabuena, tomillo, laurel, conviven con el epazote, con el chocolate en tablillas, y muy especialmente con los chiles frescos y secos de varias clases, que se utilizan en numerosos platillos.

Como en otras recetas mexicanas de la época, el tequesquite se usa para ablandar las cáscaras de frutas y semillas. La masa de maíz comparte con el migajón de pan, el pan rallado, el pan tostado o frito, y la harina de trigo, la tarea de espesar las salsas. El punto de dorado de estos derivados del trigo, da color a los guisos; esta es una variante a la que se le concede importancia para la presentación.

Por cuanto a las técnicas culinarias, en aquella época se cocinaba con leña, y con mayor o menor cantidad de ella, se lograba el fuego manso o el fuego fuerte. Cuando se indica cocinar a dos fuegos, se utiliza el calor de la estufa en la base de la olla y sobre ella se coloca un comal que tendrá encima carbón encendido; esto hacía un efecto similar al de los hornos. Se suelen usar ollas de barro, aunque al final los guisos se pasen a un cazo.

En algunas preparaciones se recomienda taparlas "para que no vaporicen". Las carnes se doran en grasa, que puede ser manteca o aceite bueno de comer que se considera un lujo; excepcionalmente aparece la mantequilla. Los adobos se elaboran en recipientes, antes de verterlos sobre las carnes. Otra técnica consiste en cocer jamones o guajolotes enteros y luego enfriarlos, para finalmente rebanarlos antes de servirlos. Hay guisos que llevan un buen tiempo de preparación, como algún asado en el que la carne cubierta con agua, se deja en el horno durante la noche, para acabarlo de dorar al día siguiente en el rescoldo. En algunos casos se da el tiempo de cocimiento.

Los asados se preparan en el horno; como podemos ver en algunos cuadros de esa época o del siglo XIX, estos hornos solían estar dentro de la cocina; algunos eran pequeños y se construían sobre un poyo; otros debieron ser mayores, como los hornos de bóveda de las panaderías, si es que en el convento se preparaba pan en abundancia. En otras recetas se habla de cocer en asadores,

rejas y parrillas. La receta de leche quemada, indica que una vez puesta la natilla en platones o platillos, "se quema con tapa y fuego encima o con una paletita limpia ardiendo".

Entre los utensilios, además de las ollas y cazos, aparecen espátulas para sacar los huevos escalfados, embudos y almirez para hacer huevos reales; calderetas, torteras, lebrillos, coladores, metate, comal y popotes. Se emplean tablas para picar, machetes para aplanar la carne, ralladores y molinos. Como medidas se usan los pozuelos; las masas se extienden con palos (palotes), y las de los pastelones, se untan con plumas de ave mojadas en yema de huevo.

El índice (Abecedario por mayor) inicia con principios, albóndigas, estofados, guisos y pastelones; hay "toda suerte de salsas, masas y postres"; "todas cosas de vigilia" y también se señalan los días específicos para servir sopas, los días de arroz y las comidas de Pascua. Señala el *Diccionario de autoridades* que se suelen llamar principios "aquellas cosas comestibles que se ponen en las mesas para empezar a comer: como es el melón, los bizcochos en vino, y otras cosas semejantes, y por extensión se dice asimismo de aquellos primeros platos que se sirven antes del cocido." Los pastelones, pasteles y empanadas estaban hechos de masa de hojaldre, rellena de diversas carnes muy condimentadas, como casi todos los guisos del recetario, en los que abunda una amplia variedad de especias.

Las alcaparras, los alcaparrones, los tornachiles, los chiles y los jitomates, alternan con canela, clavo, pimienta, azafrán, nueces, pasas, almendras, perejil, como en la receta de "Rellenos", plato de reminiscencia árabe. La presencia de vinagre, de vino o de limón para dar una punta de ácido a los guisos, es frecuente, y posiblemente sea también de origen árabe, como lo es la presencia de este tono ácido, mezclado con azúcar.

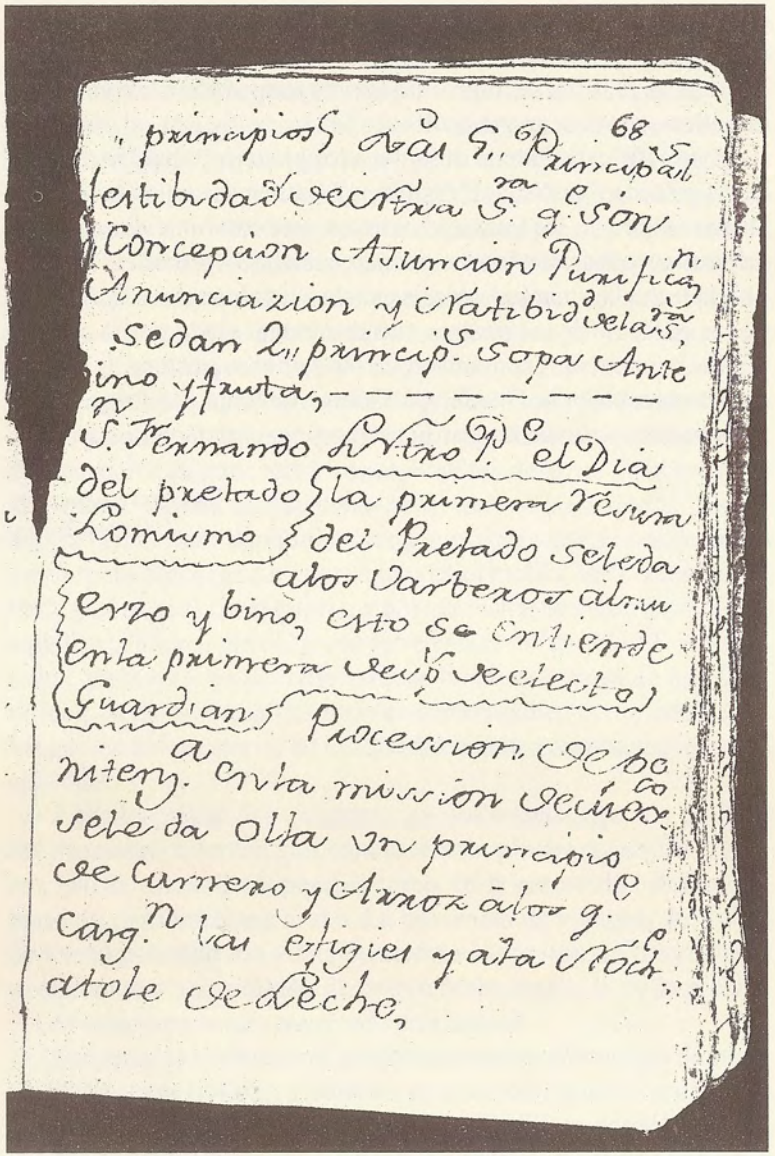
Se busca la variedad en la comida, cambiando el tipo de especias las recetas básicas, y también en el color, a través de diversos dorados o del muy probable uso de la grana. Se sugieren alternativas de ingredientes en caso de que no hubiera el que se señala, o se sustituyen ingredientes costosos, por otros más económicos.

Es frecuente atender la presentación, así hay indicaciones para

adornar los platos, por ejemplo, con rebanadas de cebolla y prejil, o con pasas y almendras para "hermosear" una salsa de leche. Para adornar un platillo, se improvisa una duya sacando a través de una servilleta, rosas de mantequilla.

Los calificativos para designar a los platos, nos hablan de cocineros golosos: "sustancial", "gustoso", "sale más exquisita". En los "bien me sabes", las tortas, y los antes, que combinan las semillas y frutas europeas con las mexicanas, están muy presentes los huevos, la leche, los marquesotes, la canela y las almendras. Lo variado de los guisos y de los postres, nos remiten al gusto por la comida y a la abundancia. Esperamos que sea también gustosa, la lectura de este recetario. A Guadalupe Gómez Collada y a Jorge Nacif, nuestro reconocimiento por su apoyo y sus aportaciones.

Marco Buenrostro
Cristina Barros



San Fernando Nuestro Padre (folio 68).

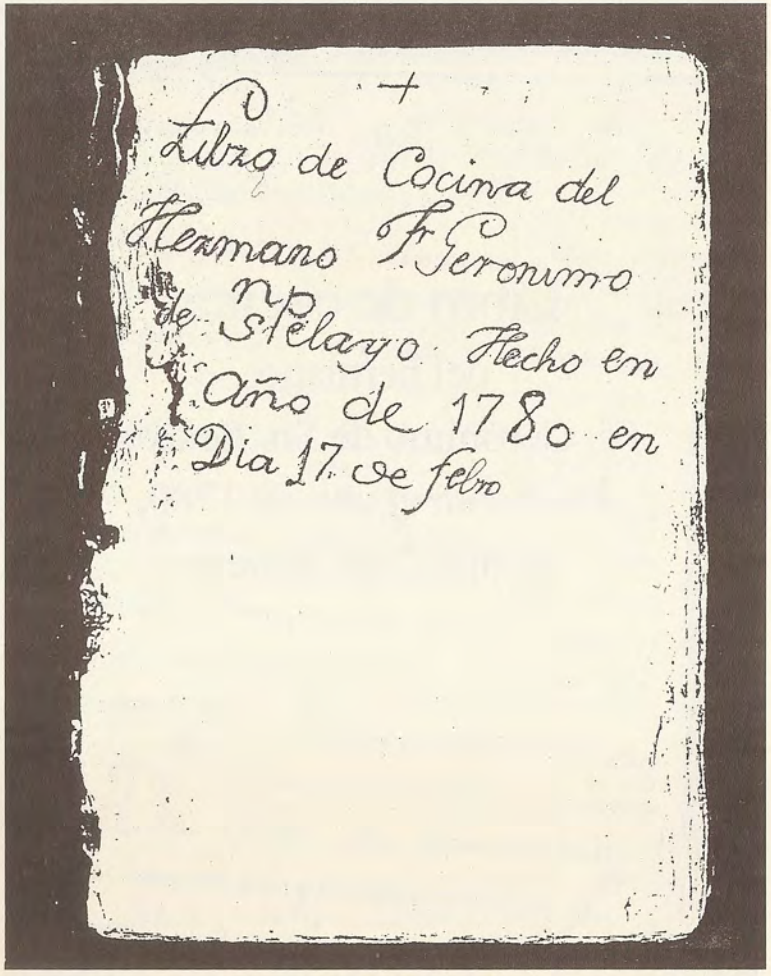
Libro de cocina

del hermano

Fr. Gerónimo de Sn. Pelayo.

Hecho en el año de 1780,

en día 17 de febrero



Libro de Cocina del Hermano Fr. Gerónimo de S.Pelayo. Hecho en Año de 1780 en Día 17 de Febrero. Página inicial del manuscrito; precedida por una que ostenta una estampilla que dice: "UNAM Biblioteca Nacional. Ms. 641.7 (083)/S. PEL." y escrito a mano "1531".

Una olla buena

Lava la carne y échala dentro con su sal necesaria y espúmala bien y luego échale garbanzos, cabeza de ajos, jamón y aves, y una hora antes de apartarla echa la verdura que será unas cebollas, chícharos frescos, y habas frescas, yerba buena y culantro verde, sazónala con pimienta, clavo y azafrán.

.....✣✣✣.....

Otra ordinaria

Es lo mismo menos las aves y verduras, sólo unos nabos y cebollas, yerba buena, culantro verde, sazónala con comino y culantro molido, sal y azafrán.

.....✣✣✣.....

Clemole para manitas de carnero o menudo

Cocido el menudo o carnero, calienta la manteca en el cazo y fríe en ella el chile; echa el tomate molido, guísalo bien meneándolo para que no se queme. Estando bien frito échale caldo y del pan que le echarás antes del caldo, luego la carne cocida, una ramita de epazote y sazónalo con sal.

.....✣✣✣.....

Estofado español

Pica la carne como para clemole y ponla en una olla con manteca, jamón en pedazos, cebollas enteras, cabezas de ajos, perejil, tomillo y laurel, amarrando estas tres cosas, su poquito de clavo, dos tazas de vino o vinagre, el necesario, como 2 o 3 cuartillos y sal. Tapa la olla bien con un trapo y su tapadera que no se vaporice y en empezando a hervir déjalo con fuego manso; si con la misma olla quieres darle vueltas, mejor, dale sus vueltas y en estando cocido voltéalo en el cazo y échale un poquito de caldo y mira si le falta sal y especias.

.....✣✣✣.....

Estofado italiano

Toma los ajos limpios, unas matas de romero, jamón gordo, sal y pimienta; lo mojas bien con el almirez y lo echas en la olla o lo fríes un poco en manteca donde está la carne ya limpia y a fuego fuerte doras la carne y estando, le echarás clavos enteros, unas cebollas en cuartos y ajos y si no hay vino échale vinagre 2 o 3 cuartillos, que partida la carne que es menester para la comunidad con ese vinagre basta. Deja la olla a fuego manso y tápale la boca muy bien.

.....✣✣✣.....

Estofado francés

Puesta la carne limpia en la cazuela ponle ajos enteros, cebollas, zanahorias, orégano poco, canela, pimienta, jamón en pedazos vino o vinagre y laurel. Ponlo a fuego fuerte y en hirviendo tapa la lumbre y déjalo a fuego manso y al repartirlo si necesita caldo se le echa más y se tiene con la olla bien tapada.

.....✣✣✣.....

Estofado de vaca

Lo mismo que el francés, y el ajo como el del italiano con todo lo demás dentro y dorada la carne como está el francés.

.....✣✣✣.....

Asado francés

Embarra el cazo con manteca, pon la carne, échale cebolla, ponla así a fuego fuerte estando meneándolo, y estando bien dorada le echas caldo o agua; déjalo con más fuego arriba que abajo de parte noche; por la mañana lo hallarás cocido, quítale la humedad y dóralo para que se perfeccione.

.....✣✣✣.....

Jamones o guajolotes

Limpios los metes en una servilleta y jamón, ajos, perejil, cebollas, pimienta, canela, clavo, nuez,[1] y puesto en la olla para cocer le echas en el guiso lo mismo y a 2 horas ya están cocidos y los das en esta o en otra salsa que quieras o en fiambre. A este modo puedes dar los guisos que quisieres, jamón, pierna de carnero, guajolotes adobados o mechados. En fiambre o calientes. A cada pierna de carnero le echarás 6 aberturas de cada lado con la punta del cuchillo y le metes dentro jamón, ajos, sal, clavo y pimienta proporcionado al agujero, estando hecho esto, se pone en una olla o cazo encima vino o vinagre, limones partidos, naranjas, ajos, cebolla, laurel, la naranja es a falta de limón y va exprimida, su sal y le echas las mismas especias enteras; muy tapada la pones al fuego y cocido que esté, se saca con cuidado y se ponen a enfriar y luego las haces rebanadas y las pones en los platos; es muy sabroso. Lo mismo se hace con las demás carnes del jamón y las aves. La salsa será la que quisieres ponerle, que se pondrán juntas para que escojas.

.....✣.....

Conejos varios

Hecho pedazos y lavado ponlo en la olla; aparta los hígados y la sangre. Le pones dentro cebollas, ajos cortados y sus especias que serán pimienta y clavo, vino o vinagre y sal, y estando cocido toma el hígado y la sangre y dos dientes de ajos y 1 o 2 tablillas de

[1] En todos los casos, salvo en dos ocasiones señaladas, se trata de nuez moscada.

chocolate, 4 clavos, perejil molido y desleído con vinagre y échalo en la olla con los conejos, le das 5 o 6 vueltas con ella misma y lo dejas a fuego lento.

.....✣.....

Guiso de conejo para carnero

Con manteca dora un poco de pan, ajos, cebolla y poco jitomate, deslíe 2 o 3 tablillas de chocolate en vinagre y échalo en el guiso con el caldo, perejil y pimienta, échale la carne cocida y déjalo a fuego manso.

.....✣.....

Otro de conejo

Lavados ponlos a cocer en agua y sal. En manteca doras ajos, jitomates y espésalo con harina, échale alcaparras, perejil poco, pimienta, aceite y una punta de agrio.

.....✣.....

Conejos

Prebre en aceite y vinagre. Dora una poca de harina en manteca, unos ajos y cebolla, échale unas alcaparras molidas con perejil y pimienta desleídas en vinagre, échalo en el guiso y luego échale su aceite y alcaparras enteras y perejil picado. Este guiso es dispuesto del que cita Fr. Daniel.

.....✣.....

Pichones

Con manteca dora un poco de harina, ajos, cebolla, pimienta y chícharos, y sazónale con pimienta, clavo y sal.

.....✣.....

Pichones rellenos u otra cualquier ave

No se le abre el buche, y se le quita con cuidado y se abre por abajo desde el final de la pechuga hasta el cuello y se le echa el relleno, se mete y se cosen las aberturas para que no se vea el relleno. Salsa la que quisieres. Los darás mechados y asados.

.....✣.....

Rellenos

Picada la carne de puerco con la tercera parte de carnero se hacen pelotas y estando el agua hirviendo se van echando con su sal y se deja cocer. Estando cocida se aparta, se le echan yemas de huevo crudo y sus claras. Se fríen ajos, cebolla, jitomates y se junta con la carne, se sazona con sal, canela, clavo, pimienta, azafrán y nuez, se le echan tornachiles, aceitunas, huevos duros en cuartos y los tornachiles también, acitrón, alcaparras, aceitunas, pasas, almendras, perejil, yerba buena, y si lo quisieres variar échale un poco de azúcar cuanto se conozca.

Este sirve para aves, costillas, chiles, calabacitas, cebollas, pasteles grandes y chicos y para huevos que quieras rellenar.

.....✣.....

Salsa de éstos

Doras poca harina, unos dados de jamón, ajos, cebolla, jitomate, caldo sazonado con azafrán, canela, clavo, un poco de azúcar; si hay pasas y almendras, le dice bien.

.....✣.....

Relleno para costillas

Toma la carne de puerco y carnero cocida pícala antes; después échale ajos, cebolla, jitomate crudo, perejil y yerba buena y todo muy picado échale un maimón de pan remojado en sustancia de caldo, huevos crudos, clavo, pimienta, sal, alcaparras, aceitunas y alcaparrón.

.....✣.....

Costillas

Cortas cada costilla de por sí y con el revés del machete, le mueles la carne que tiene por el lomo como para el milanés y estando todas las metes en vinagre y sal y después se dejan escurrir y se van rellenando metiendo el relleno dentro de la carne machucada y se van empapando en huevo batido y se embarran después en pan rayado o molido y se ponen en la tortera o cazo que estará prevenido, embarrado con manteca, con ajos, cebolla, perejil picados y unas hojas de laurel y se van poniendo bien unidas; después capa de uno y capa de otro, también arriba y abajo llevará su pimienta y estando, se ponen así a dos fuegos sin caldo a que doren. Estando, se le echará caldo y vinagre y se dejan con más fuego arriba y abajo.

.....✣.....

Costillas

Otras puedes dar haciéndole en vez de esa salsa ponerle de jitomate que es con ajos, cebolla, jitomate, clavo, canela, vinagre, sal y su caldo.

.....✣.....

Costillas rellenas

Otras puedes después de rellenas, freírlas como se fríen los chiles rellenos y luego las das en salsa que le haces según tu gusto. Las que van así se han de medio cocer primero, y la carne del relleno con cebolla, pimienta, sal y agua y la carne picada sola después de cocida la carne, y apartas cada cosa de por sí como freír en manteca, ajo picado, cebolla picada, jitomate, todo menudito y luego echarás la carne picada y cocida deshaciéndola con las manos para que fría un poquito y proseguirás echando tornachiles en cuatro pedazos, chiles picados, acitrón, alcaparras, pasas, almendras, aceitunas en pedacitos, perejil picado y huevos duros en cuartos y azúcar molida.

Apártalo de la lumbre y revuélvelo bien que se incorpore. Después puedes ir rellenando tus costillas y friéndolas en manteca embarradas en huevo.

Después les puedes hacer su caldillo con ajo, cebolla, jitomate y harina, pimienta y clavo y canela, nuez; también al relleno le echas especias y su poquito de azafrán.

.....✣.....

Mechado para aves con aguja

Limpias los pollos o lo que quisieres, puestos como patos, mételos en agua hirviendo, no más de meter y sacar uno por uno. Tienes el jamón prevenido del ancho que se ve▭ (2 cm de largo x ½ cm de ancho) y limpio lo metes en el ave y vas vistiendo el ave desde el pescuezo siguiendo la pechuga hasta el cuello por los alones y después las piernas. Éstos se dan asados, rellenos y mechados en horno o a 2 fuegos o en el asador.

.....✣.....

Calabacitas o cebollas rellenas

Carne menuda picada, ajos, cebolla, jitomate, perejil, yerba buena cruda, un migajón de pan remojado en caldo, jamón picado, clavo, pimienta, pasas, almendras, queso rayado poco. Estando esto, rellenas lo que quisieres, y en la tortera puedes hacer lo que en los bobos o en otra cualquier salsa y ponerlas a fuego manso.

Mudarle en vez de queso, azafrán y dulce y siempre se le echan a los rellenos huevos crudos y pan seco o rayado para que no tengan jugo. Hechas y fritas se les hace su salsa aparte.

.....✣.....

Otras rellenas

Mudarle en lugar de queso, azafrán y dulce, y siempre se le echa a los rellenos huevos crudos y pan seco o rayado para que no tengan mucho jugo; hechas y fritas se les hace su salsa aparte.

.....✣.....

Berenjenas rellenas

El relleno es el mismo que no lleva dulce y que le salga el queso y siempre se sancochan primero en donde va el relleno, especialmente cosa de hierbas.

.....✣✣✣.....

Lechugas rellenas

Se componen en la misma manera que las berenjenas y que le salga el queso y que sea el relleno lo mismo que el de las calabacitas y cebollas.

.....✣✣✣.....

Calabacitas

Calienta manteca y echa un poco de chile y en el soásalas y déjalas hervir a fuego suave volteándolas para que se vayan friendo. No se necesita agua que con la misma humedad sobra, y en estando fritas échales orégano.

.....✣✣✣.....

Calabazas en carne de puerco adobado

Estando cociendo en adobo la carne de puerco, fríes aparte las calabacitas con ajos y cebolla y luego las echas en la carne del adobo que está cociendo y la sancochas con lo que juzgues necesario.

.....✣✣✣.....

Calabazas en salsa de jitomate

Frito el ajo, cebolla y jitomate, las echas dentro sin agua ninguna por la humedad que tienen y las sazonas con pimienta, clavo, y déjalas a fuego manso.

.....✣✣✣.....

Sustancia para sopa de carne

Echa manteca en el cazo y según la cantidad que vas hacer, estando bien caliente echas las cebollas, ajos enteros con la carne en pedazos medianos, huesos y dados de jamón y a fuego recio se pone hasta que tome color procurando menear para que no se queme, el color será como de asado; estando, échale caldo, chícharos, verduras, algún ave; sazónalo con canela y clavo entero, sal y déjalo que cueza a fuego manso. Le quitas la carne y haces tu sopa. Ésta la puedes variar con darle menos color y echarle azafrán. Con esta sustancia puedes hacer cualquier guiso para principio con esta regla, puedes hacer cuantos guisos de carne quieras, variando el color y las especias.

.....✣✣✣.....

Torta especial cuajada

Toma carne de puerco y pícala y sancóchala con chorizos y estando casi cocidos sazónalos y fríelos. Fríe aparte, ajos, cebolla, jitomate. Jamón primero en pedazos, sal, clavo, canela y pimienta, nuez; y lo echas todo junto con la carne en la tortera que se ha de cuajar, échale alcaparrones, pasas, almendras, alcaparras; si tienes proporción; los huevos bien batidos, los que consideres necesarios y los echas dentro para que cuaje y estando por encima le echas azúcar, canela, pan molido, procurando cuajarla con más lumbre arriba que abajo. Si quieres la das así, o con salsa de leche que se pondrá más adelante.

.....✣✣✣.....

Torta de carnero

Pica la carne si hay alguna de puerco, mejor, y cuécela como albóndigas gordas con sal. Estando, échale ajos muy picados, cebolla, sal, pimienta, comino, alcaparras, aceitunas, huevos crudos, pasas y pan rayado; rocíala con vinagre, la incorporas bien y la pones en la tortera, con manteca embarrada con más fuego arriba que abajo. Esta se da con salsa la que quieras.

.....✣✣✣.....

Torta

Puedes hacer otra lo mismo y variarla con dulce y encima se le echa azúcar y se da sola.

.....✣✣✣.....

Torta de arroz

Cocido el arroz y sazonado de sal, comino y azafrán que salga bien, se embarra la tortera de manteca y se pone una capa de arroz, debajo, encima de ésta se le echa la carne y recaudo frito, que será ajos y cebolla, tomate, perejil, yerba buena, jengibre, comino, tornachiles, aceitunas, y se cubre con otra capa de arroz más gordita que la de abajo. La pones a dos fuegos, con más lumbre arriba que abajo.

.....✣✣✣.....

Torta de arroz

Si la quieres mejor, ponle en vez de tomate, jitomate y pimienta.

.....✣✣✣.....

Albóndigas italianas

Pica la carne de pierna sin pellejo, le echas ajos, cebolla poca, perejil, yerba buena, pimienta, huevos crudos, queso y pan rayado, un migajón remojado en sustancia de caldo, azafrán y sal. Para la salsa con manteca fríes ajos, cebolla, jitomate y su harina primero; estando frito échale su caldo y en hirviendo vas haciendo las albóndigas y echándolas dentro y acabadas, déjalas a fuego manso que se vayan cociendo y en el caldo le echas pimienta y azafrán.

.....✣✣✣.....

Albóndigas castellanas

Pica la carne de pierna, y le echas al picarla jamón y sesos si hay, pica perejil, yerba buena, culantro verde, ajos, cebolla frita si quieres, huevos y un migajón de pan remojado en leche y a falta en caldo pan rayado, clavo, pimienta, azafrán, comino, vinagre aunque no es necesario, la salsa para hacerlas es lo mismo que la de las italianas.

.....✣✣✣.....

Albóndigas de ternera

Pica la carne con jamón, remoja una sopa en leche, huevos crudos competentes y leche y su recaudo, sazónalas con pimienta y nuez, hazlas con su salsa a la que puedas echarle un poco de leche para que salgan blancas sin azafrán.

.....✣✣✣.....

Ternera en adobo

Toma chile remojado y muélelo con ajos, orégano, jengibre, comino, laurel y tomillo y aunque no hacen falta estos dos, vinagre y sal, estando el adobo hecho, haces la ternera pedazos o raciones y las vas poniendo en barriles, cama de carne y cama de adobo y le echas zumo de limones para que salga más gustosa.

.....✣✣✣.....

Salpicón de vaca

Bien cocida con jamón todo lo haces pedazos, le echas cebollas picadas, pimienta, sal, alcaparras, perejil, aceite y vinagre y la pones en platos; para adorno unas rebanadas de cebolla y perejil.

.....✣✣✣.....

Cochino en adobo

Hecho pedazos lo mismo que el de arriba y metido en el adobo a las 6, 12, 24 horas ya lo puedes dar y aunque sea acabado de hacer.

.....✣✣✣.....

Adobo fino

Agua, sal, vinagre, hisopillo menudo, mejorana, ajo, vino y de todas especias.

.....✣✣✣.....

Otro cochino o lechón

Toma el hígado y májalo con almendras y sus cáscaras tostadas, pan tostado remojado en caldo, májalo todo bien, sazónalo con pimienta, clavo, canela y nuez y dale un hervor y zumo de limón y dulce. Échale ajo asado y queso rayado.

.....✣✣✣.....

Pipián

Tuesta el ajonjolí y se muele, remoja chiles y muélelos, un poco de tomillo, bizcochos tostados y se muele todo y se incorpora en manteca; se dora y deslíe al fuego y lo sazonas con sal.

.....✣✣✣.....

Tajadas fritas

Coges la carne, la carne de pierna en pedazos grandes y la cueces y en estando la dejas enfriar y la haces rebanadas con un cuchillo y las fríes embarradas de huevo y éstas se dan en clemole y le echas su ajonjolí. Otras en caldo de especia y a este tenor puedes variar.

.....✣✣✣.....

Torta cuajada de almuerzo

Cocida la carne de puerco la fríes bien y estando, le echas para incorporarlo todo bien de recaudo que será el siguiente. Fríes ajos picados, cebolla, jitomate, le echas perejil, clavo, pimienta, nuez y sal; incorporado todo bien. Con la carne en la tortera, le agregas tornachiles en cuartos, aceitunas, y otras menudencias si tienes y luego el huevo bien batido, lo meneas bien y luego apártala de la lumbre para que cuaje con fuego arriba, su salsa en chile clemolillo pero aparte. Otras puedes variar en tortas de masa.

.....✣✣✣.....

Menudos de ternera o carnero

Muy limpios los metes en sal y limón en rebanadas y exprimidas las pones a cocer con garbanzos, chile molido, perejil, culantro, yerba buena amarrado con hilo y después de cocido se le quita, y los das en guiso de carnero verde, o en pepitoria, lo más seguro en clemole.

.....✣✣✣.....

Asadura de puerco

Esta es tan sustancial y gustosa que con cualquier frito sale buena; con limón y pimienta, perejil, ajos, sale buena.

.....✣✣✣.....

Asadura de carnero

Cocida la haces rebanadas delgadas y de largo como esta raya _____. Caliente bien la manteca echas a freír ajos molidos, que éstos le quiten el hedor, estando echas la asadura que fría; no repares en un poco de manteca para que salga buena. Estando la tapas en la lumbre, le echas tornachiles picados, sal, orégano y después le echas zumo de limón o vinagre.

.....✣✣✣.....

Asadura fina

Lávala bien y cocida rebánala menuda y ponla en vinagre en infusión con el orégano y si fuese cruda, con él la cueces y échale ajos, especias finas y el orégano y agrio citado arriba.

.....✣.....

Salsas

Dora en manteca pan, échale pedazos de jamón, después ajos, cebolla, estando frito echa caldo, y luego carne asada picada, sazónalo con pimienta y sal, déjalo a fuego manso.

.....✣.....

Salsa de higadillas

Muele o moja las higadillas con ajos, perejil, le echas un migajón de pan remojado en caldo y lo mueles, después lo deslíes con vinagre, y le echas pimienta, fríes un poco de cebolla y echas lo dicho en el cazo y lo sazonas de sal, y que vaya a fuego manso.

.....✣.....

Salsa de higadillas

Fríe las higadillas y rebanadas de pan, ajos y cebolla frita, estando lo remojas con caldo y lo mueles todo.

.....✣.....

Otra

Dora pan rayado y en lugar de higadillas, echa huevos, perejil, pimienta, clavo, aceite y vinagre.

.....✣.....

Salsa cruda verde

Muele el perejil y luego los ajos, azúcar, sal, un migajón de pan remojado en vinagre, échale comino y luego deslíe esto en vinagre templado con agua, échale aceite.

.....✣.....

Salsa de jitomates

Asados o cocidos quítales el pellejo, muélelos y échale ajo molido, perejil picado, pimienta y vinagre.

.....✣.....

Salsa de mostaza

Muele la mostaza, échale molido pan remojado en vinagre, azúcar, sal y deslíelo en vinagre templado.

Estas 3 salsas sirven para la olla y las 2 para asado.

.....✣.....

Otra de higadillas

Cocidas bien muélelas con yemas de huevo y échale perejil y ajos, clavo, pimienta, vinagre y aceite, deslíelas, prevén cebolla frita y júntalo todo y déjalo a fuego manso con su caldo.

.....✣.....

Salsa de perejil fina

Fríe en manteca rebanadas de pan, ajos, perejil; entero el pan lo mojas en sustancia de caldo, yemas cocidas de huevos, todo se muele bien. En un cazo fríes un poco de pan molido, ajos, cebolla y poco jitomate, estando frito echa caldo y deslíe todo dentro y sazónalo de sal pimienta y clavo y déjalo a fuego manso.

.....✣.....

Otra de perejil

Fríe unas rebanadas de pan en manteca, remójalas en caldo, muélelas y muele el perejil crudo, con lo demás que dice la otra salsa y le agregas un poco de vinagre.

.....✣.....

Salsa y guiso de alcaparrones

Fríe el perejil entero, rebanadas de pan, dientes de ajos y los mueles todos y con ellos unas yemas cocidas. Fríe en manteca para darle el pie unos pocos gajos de cebolla, estando, échale caldo y deslíelo todo en el cazo y sazónalo de sal, pimienta, vinagre y los alcaparrones los echas en cuartos y algunos enteros, digo, los mueles y dejas a fuego manso.

.....✣.....

Salsa de nabos

Asa unas cabezas de ajos y las pelas diente por diente, los apachurras o machucas dándole de plano con el cuchillo y después los fríes con manteca. Primero doras un poco de pan y después el ajo y cebolla, y frito esto echas los nabos en pedazos chicos y su caldo, pimienta, clavo y en la manteca fríes primero pedazos de jamón.

.....✣.....

Salsa agridulce

En manteca dora pan rayado, échale caldo, vino o vinagre, azúcar o panocha, canela, sal y agua.

.....✣.....

Salsa de chirivías

Sancóchalas y fríelas con manteca, échale caldo, espésalas con yemas y perejil, échale sal pimienta, clavo y canela.

.....✣.....

Salsa de leche

Muele las almendras con canela, a cada 12 litros de leche le echas 12 yemas crudas, un poco de pan rayado y lo meneas todo al fuego, su sal. Estando, le das punto y le echas una gota de vino y canela.

.....✣.....

Otra de leche

Haces lo mismo y le echas pasas y almendras enteras para hermosearla.

.....✣.....

Salsa de yemas

Pon en el cazo perejil picado, nuez moscada, y zumo de limón o naranja y vas echando dentro las yemas solas y las meneas a una mano, todo junto para que no se corten y luego le echas el caldo y a fuego manso; las estás meneando como he dicho hasta darles punto, las tapas o las apartas; lo regular son 6 yemas para 4 raciones.

.....✣.....

Salsa de jitomates

Con manteca dora pan, un poco de jamón, ajos, cebolla y estando, echa bastante jitomate; estando el caldo, sazónalo con sal, pimienta y clavo.

.....✣.....

Salsa de calabacitas o calabazas

Fríe en manteca ajos, cebolla y jitomate, estando echa las calabazas o calabacitas, no le eches caldo por la mucha humedad que tienen cuando más un poco, sazonadas en sal y pimienta y procura voltearlas.

.....✣.....

Salsa de chícharos

Fríe en manteca jamón, unos ajos, cebolla y poco jitomate, echa los chícharos, sazónalos con clavo y azafrán, espésalos con yemas.

.....✣✣✣.....

Salsa de cardo

Hazle lo mismo el pie que a la otra, no le eches clavo y sí pimienta y lo dejas desflemar para que no amargue.

.....✣✣✣.....

Salsa de coliflor

Hazle el mismo pie con los ajos, cebolla y jitomate, pimienta, clavo y tantito azafrán, caldo o agua y sal.

Todas las más salsas sirven de guisos para carne, echándola dentro cruda o cocida, si cruda friendo otro recaudo un poco y echándolo en la carne y poniéndolo a dos fuegos.

.....✣✣✣.....

Fideos de carne

Toma caldo de gallina, o lo que tuvieres, échale azafrán, pimienta o clavo y ponlo a hervir; le vas echando los fideos y los aprietas con las manos para que no salgan enteros.

.....✣✣✣.....

Guisos.

Fricasé francés

Coge la carne en pedazos o raciones y la echas en el cazo en que tendrás manteca y mantequilla, jamón en pedazos, ajo picado, cebolla, perejil, yerba buena, tomillo, mejorana, y estando medio frito le echas la carne limpia y lavada, y por encima una poca de harina y la volteas bien; y en estando bien dorada, conforma el caldo, digo, el color que le quieras dar, le echas caldo o agua, canela, clavo, pimienta, nuez y lo pones a dos fuegos. Estando cocido lo sazonas bien y espesas con yemas, perejil picado y zumo de limón o naranja y bien batido lo echas procurando siempre menearlo a una mano para que no se corte.

.....✣✣✣.....

Fricasé italiano

Dora en manteca y mantequilla si la tienes, harina, claro u oscuro el color como quieras darlo, después pedazos de jamón y cebolla. Estando frito, le echas caldo o agua, si el ave o carnero va crudo échalo lo mismo que el otro francés y si no quieres que dore, échalo en el caldo o agua, y que cueza a fuego manso, estando cocido lo espesas en esta forma. Pon en una sartén o cazo el perejil picado, nuez o clavo, zumo de limón o naranja y vas echando las yemas que vieres son necesarias, y bien batido, lo echas en el cazo, echándole en el huevo primero para que no se pegue, un poco de caldo tibio y volteando siempre a una mano lo dejas con la lumbre tapada hasta que sea hora de darlo, bien sazonado de sal.

.....✣✣✣.....

Guisos de alcaparrones.

Alcaparrado dulce

Dora en manteca un poco de harina, échale jamón en pedazos y chorizos, poco ajo, cebolla poca; estando frito, caldo, azafrán, canela y pimienta, azúcar, poco agrio de limón, alcaparras, pasas, almendras y sal.

.....✣✣✣.....

Alcaparrado

Dora en manteca harina, después ajos, cebolla, jitomate, échale caldo, azafrán, vinagre, pimienta, clavo y alcaparras, échale el ave o carnero.

.....✣✣✣.....

Alcaparrado

Dora en manteca harina, friendo antes pedazos de jamón, ajos, cebolla y jitomate, después échale caldo, muele alcaparras y échalas dentro desleídas en vinagre, azafrán, alcaparras enteras, tornachiles, aceitunas, perejil picado bastante y una poca de yerba buena, aceite por encima, canela, clavo y pimienta.

.....✣✣✣.....

Para carnero

Dora en manteca ajos, cebolla y jitomate, dora primero pan molido; estando echa caldo, sal y pimienta.

.....✣✣✣.....

Guisos de jitomates

Dora en manteca harina, échale unos pedazos de jamón, ajos, cebolla y jitomate poco, caldo, azafrán, clavo y pimienta, espésala con yemas de huevo.

.....✣✣✣.....

Otro

Dora en manteca bien un poco de harina que no se queme, ajos, cebolla y jitomate; cuando más para 60 frailes se echan 6 jitomates, estando frito, caldo, pimienta y azafrán.

.....✣✣✣.....

Otro dorado

Dora en manteca pan molido, ajos, cebolla, jitomate; estando frito échale carne dentro cocida y si fuere cruda échale agua y ponla a dos fuegos y que fría un poco con el recaudo, y luego le echas su caldo, ponle perejil, pimienta y clavo. Cuando se fríe cualquier cosa, no se deja de la mano para que no se asiente o queme, dándole vueltas.

.....✣✣✣.....

Otro dorado

Doras pan seco y luego en él fríes ajos y la cebolla con algunos jitomates; estando echas las aves o carnero dentro y lo estás volteando con el recaudo para que dore mediano, echa caldo o agua, sal, un atadito de perejil y algo picado y a medio cocer déjalo a fuego manso y sazónalo, destas especias de pimienta y clavo. Y así puedes variar.

.....✣✣✣.....

Brodi maritimi a 2 fuegos

Dora en manteca un poco de pan, fríes ajos, cebolla y jitomate, cuando frito échale por encima bastante perejil picado y encima de éste le echas espolvoreado pan rayado; tápalo con fuego arriba y quítale o tápale la de abajo.

.....✣✣✣.....

Punta de clavo

Con manteca dora muy bien pan molido y encima fríes ajos, cebolla jitomate, menos que la cebolla la mitad, y que fría bien, y le echas caldo, clavo y perejil picado por encima; déjalo a fuego manso.

.....✣✣✣.....

Otro

Calienta bien la manteca, échale la harina o pan que dore según el color que quieras darle y a los más guisos es lo mismo; fríe en él ajos picados, cebolla, y frita ésta o pimienta. Echa antes pedazos de jamón y luego la ave o carnero según lo que quieras.

.....✣.....

Otro de jitomate

Embarra de manteca el cazo y ponle ajos, cebolla y jitomate picado, clavo, pimienta, perejil; pones la carne encima y la vuelves a cubrir con el mismo recaudo mas que sea cruda o cocida, y estando sancochada y dorada le puedes poner más manteca si quieres o mantequilla pero a dos fuegos, y estando a tu gusto ponle caldo o agua y déjala a dos fuegos con la lumbre de abajo sofocada. Otros puedes variar como los bobos y rebanadas de milanés.

.....✣.....

Carnero verde

Coge perejil, culantro y yerba buena y ajos, muélelo y luego fríes en manteca harina o pan, y cebolla, y deslíes todo lo dicho molido en el cazo, échale pimienta y nuez, aceite y vinagre.

.....✣.....

Otro verde

Toma un poco de jamón y cebollas enteras, todo cocido. Échale bastante perejil, poco culantro y menos yerba buena verde o crudo, pícalo como quien hace picadillo y luego fríes en manteca un poco de cebolla y dentro lo deslíes y le echas su caldo, pimienta, nuez y azafrán.

.....✣.....

Otro verde mejor

Haz lo mismo que el antecedente, y lo espesas con yemas y le agregas clavo.

.....✣.....

Pepitoria

Haz lo mismo y espésalo con harina, pimienta, clavo, nuez, zumo de limón o naranja, o vinagre.

.....✣.....

Prebe blanco fino

Dora poco pan o harina, échale jamón, fríe en cuartillos ajos, échale orégano, echa caldo y agrio, un poco de azúcar digo azafrán, pimienta, comino, poca nuez y la carne, tornachiles, aceitunas, orégano, echa caldo y agrio, un poco de azúcar digo azafrán, pimienta, comino, poca nuez y la carne, tornachiles, aceitunas, orégano por encima y aceite.

.....✣✣✣.....

Otro verde

Dora en manteca pan o harina y fríe ajos y cebolla rebanada y jitomate y su jamón al principio, échale su caldo, estando todo frito sazónalo con pimienta, su ácido y un poco de aceite o como te pareciere.

.....✣✣✣.....

Mancha manteles

En manteca dora el pan, échale el chile molido, remojado, y los jitomates los asas o cueces y les quitas el pellejo y los mueles para freírlos, y estando echas caldo y sazónalo con sal, epazote, comino y ajonjolí, si quieres, aunque no es necesario dicho ajonjolí. Aceite.

.....✣✣✣.....

Quelomelo gallo

Dora bien en manteca jamón, harina y fríe encima ajos, cebolla y jitomate; estando echas caldo, azafrán, clavo, pimienta, perejil picado, yerba buena y su sal.

.....✣✣✣.....

Guisos de acederas

Cuece con la carne las acederas y apártalas. Fríe en manteca jamón, cebolla, y échale las acederas en el frito y sazónala de clavo, nuez, pimienta, canela; cúbrelo de caldo, y déjalo cocer, estando espésalo con yemas.

.....✣✣✣.....

Gigote

Toma carne cruda o cocida, gallina o carnero y ásala primero y luego la picas bien, fríes unos ajos y los echas dentro, sazónala con su caldo, sal y un poco de vino.

.....✣✣✣.....

Sesos

Fríelos y dalos en la salsa que quieras.

.....✣✣✣.....

Criadillas de carnero

Cocidas, fríelas y dalas en la salsa que quieras o de agridulce.

.....✣✣✣.....

Morcillas blancas finas de ternera

Coge la riñonada y límpiala, quítale los pellejos, pícala bien, échale igual cantidad de pan rayado, jamón gordo, en él fríes cebolla menuda, lo juntas, le echas azúcar molida, pimienta, clavo, huevos como quien hace una masa blanca, leche hasta que éste blanca, y sal. Haz tus morcillas y en agua caliente las vas picando para que no revienten y las das asadas en parrilla.

.....✣✣✣.....

Algunos principios y salsas experimentadas.

Principios

Pica la carne y lávala y ponla en el cazo y fríe aparte jamón, ajos, y jitomate, y échaselo medio frito con su sal y échale pimienta y agua necesaria; ponlo a dos fuegos y por la mañana mira si le falta sal o especia. Sirve lo mismo para carne cocida.

.....✣✣✣.....

Otra cruda o cocida

Fríe jamón, dora pan, conforme al color que le quieras dar, después ajos, cebolla y jitomate. Si fuese cocida échale caldo y la carne y déjalo a fuego manso. Sazónalo por encima con pan rayado, perejil picado, pimienta, vinagre y azafrán. Si fuese cruda ponla con el mismo recaudo y especias a dos fuegos, con su sal.

.....✣✣✣.....

Otro para lo mismo

En manteca dora harina o pan conforme el color que le quieras dar, fríe ajos, cebolla y jitomate, caldo y luego la carne, y si fuese cocida déjalo a fuego manso; si cruda ponla a dos fuegos, y a uno y a otro lo sazonas con chilitos picados, yerba buena, pimienta, clavo y azafrán.

.....✣✣✣.....

Principio de arroz con carne

Cocida la carne en pedazos como la mitad si fuera sola. Limpia 6, 7 u 8 tazas de arroz y en el cazo donde has de hacer el principio lo pones con su agua, no mucha, a cocer y lo espumas, estando le echas sal si antes no se la has echado, la carne cocida frita en manteca, jamón en pedazos, cebolla y jitomate y algún caldo. Le agregas las especias, serán todas las finas, y en teniendo todo y

como queda déjalo a fuego manso para que cueza y se incorpore el arroz teniendo cuidado de menearlo para que no se pegue y que salga no muy espeso.

.....✣✣✣.....

Pastelón

Pica la carne de puerco y de carnero como para albóndigas y ponlas a cocer en agua con sal, en albóndigas gordas. Estando, fríes en manteca pedazos de jamón, chorizos, si hay sácalos y luego ajo, cebolla y jitomate y en estando bien frito se revuelve la carne de puerco y los chorizos, apártalo de la lumbre, agrégale pasas, almendras, chilitos picados, perejil picado, tornachiles en cuartos, todas las especias finas. Incorpóralo bien, y prepara un cazo embarrado de manteca, y el arroz que tendrás cocido y prevenido como si fuera para torta de pescado, y le pones al cazo embarrado su capa de arroz abajo, y todo lo otro bien puesto encima, y lo vuelves a cubrir con arroz, pero más gruesa que la de abajo y ponlo a dos fuegos con lumbre recia por arriba, porque tarda bastante.

Si le quieres echar 3 o 4 huevos duros en cuartos, todos por encima estando casi para que tenga mejor lustre le dirán bien, y su poquito de canela; si no le podrás echar azúcar sola molida.

.....✣✣✣.....

Para gallinas, pípilas o guajolotes

Las lavas bien y las partes en raciones y las das a 2 fuegos como el guiso del milanés, advirtiendo que has de poner el pellejo para arriba. Para gallinas, para pollos, pichones pípilas o guajolotes, le dice muy bien este guiso de milanés, procurando antes de echar el agua que doren un poco si el cazo no está estañado. También todo lo dicho está bueno en el guiso mancha manteles, que hallarás a fojas 26,[2] también está quién quiera de lo dicho bueno en el guiso fricasé francés que se halla a fojas 22.[3]

.....✣✣✣.....

Sopa de carne

Fríe en manteca y mantequilla pedazos de jamón, ajos, cebolla y jitomate, procurando no cargar mucha manteca, después echas caldo o de la olla o de asado si tienes y lo sazonas con todas las especias finas, perejil y yerba buena, si tuvieres chorizos, sesos, morcilla o longaniza, cualquier cosa échasela procurando que quede por encima. Estando todo como llevo dicho y sazonado de sal, haces tu sopa echando capa de caldo y capa de pan frito y acabado lo tapas y la dejas así; no la pongas en la lumbre hasta media hora antes que sirvas, porque sale más exquisita y entonces la fuerza de la lumbre arriba.

.....✣✣✣.....

[2] Véase p. 62.
[3] Véase p. 55.

Salsas

Fríes en manteca jamón en pedazos, harina o pan, poco jitomate si quieres, cebolla y ajo primero, perejil picado, sazónala en echando caldo con azafrán y si quieres écharle sesos dentro.

.....✣.....

Otra

Lo mismo y le agregas pimienta y chilitos picados.

.....✣.....

Otra

Fríe bastante jitomate y cebolla y estando échale un poco de pan molido para que espese y luego caldo y que cueza a fuego manso, sazónala con chilitos picados, y tantito aceite si quieres, aunque no es necesario, pimienta y clavo.

.....✣.....

Los días que se da merienda se hace en esta forma

Carne de puerco, costillas, lomos, lengua, piecesito, chorizos o longanizas, espaldillas. Picados los lomos y costillas como para clemole, los pones a cocer en agua con sal y en estando casi cocidos les echas encima para que cuezan los chorizos o longanizas, y estando apártalo y en manteca los fríes los chorizos aparte y la carne aparte. Pones en una olla a cocer las patitas abiertas por medio, las lenguas, y en hirviendo las espaldillas y las gallinas aparte. Estando todo cocido, lo partes en pedacitos las gallinas, lenguas y espaldillas y los pies los pones dos horas antes que sirvas en agua caliente para que se conserven al servir caliente. Después de todo esto haces una ensalada de betabel y lechuga como está a fojas 56[4] y vas haciendo los platos y en cada uno pones un pedacito de lengua, de gallina, de espaldilla y un tornachile partido en 4 pedazos, tres o 4 aceitunas y un piecesito de los que tendrás calientes y por encima le echas tantita pimienta. Este es el primer plato y el otro lo haces haciendo un buen clemole sin pan, poniendo en el cazo, que lo has de hacer capa de tortillas y encima de la carne frita que queda referida y clemole y su ajonjolí.

En esta forma lo haces hasta que tengas lo suficiente y de esto haces el otro plato, advirtiendo que acabarás de hacerlo tapada la lumbre porque si no se vuelve mazamorra.

.....✣.....

[4] Véase p. 120.

En los días que se da merienda, digo almuerzo, se hace en esta forma

Picada la carne de puerco de costillas y lomos y cocida como la de la merienda y los chorizos lo mismo, y morcillas si hay, también las cueces, teniendo gran cuidado que no se revienten porque necesitan poco tiempo. Estando todo cocido lo fríes bien en manteca, cada cosa de por sí, así carne, chorizos y morcillas, haces un buen clemole y lo echas todo junto y lo incorporas para que se infurte (*sic*) y el día del almuerzo mientras prima, se sube a la chocolatera, pero caliente le echas un poco de ajonjolí para que esté más gustoso.

En los días de asueto generales, se envía del propio almuerzo a los que salen fuera.

.....✣✣✣.....

Masas.

Masa real, su regla y regla para hacerla más superior, mediana o inferior quitando o añadiendo

Masa real

1 libra de harina, 8 onzas (30 gr) de azúcar, 2 huevos.

Se amasa todo junto, se le echa su sal, un pozuelo de vino y déjala reposar una hora y luego con ella haz lo que quieres: pastelón, pastelillos, torta o rosquetes.

.....✣✣✣.....

Masa fina de capítulo

1 libra de harina, 6 onzas de mantequilla, 4 onzas de manteca, 3 huevos. Agua, sal, azafrán y vino, se amasa muy bien y se hace lo que quiere.

.....✣✣✣.....

Masa hojaldre

1 libra de harina, 2 huevos, 10 onzas de azúcar común o sin ella; 1 libra de mantequilla, manteca la que vieres necesita, agua caliente y sal. Trabájala muy bien y le vuelves a meter otra mantequilla estando extendida la masa con el palo. Vuélvela a trabajar y a extender, déjala reposar un poco y haz pasteles o tortas con lo que quieras de rellenos o de hierbas.

.....✣✣✣.....

Pastelillos

8 libras de harina, 6 de manteca, 2 ½ mantequillas, 30 huevos, 1 ½ de vino, 3 ½ cuartillos de agua, sal, azúcar no le echo, alguien hizo éstos. Llevan dentro lo siguiente, espinacas cocidas y luego fritas con sus ajos, acitrón, pasas, almendras, pimienta, limón.

.....✣✣✣.....

Masa 19 de marzo de 76

Dentro llevaron

20 libras de harina, 40 huevos, 6 libras de manteca, 3 libras de mantequilla, azafrán y sal. Natas de leche desleídas en poca agua y si hay leche mejor que con agua, un poco de azúcar. Dale un hervor, échale sal, canela, nuez, azúcar, acitrón, pasas y almendras.

.....✣.....

Masa de almuerzo del año 766 en 2 tortas

6 libras de harina, 2 mantequillas, 1 libra de manteca, 2 huevos, agua y sal. Azafrán. Relleno. Cocida y frita la carne de puerco y los chorizos, se fríen ajos, cebolla y jitomate. Estando, se le echa encima perejil picado, yerba buena, clavo, canela, pimienta, nuez, tornachiles en 4, aceitunas y otras menudencias si las tienes y si no, no hacen falta. Menéalo todo que se incorpore con la carne y al ponerlo en la tortera pon una capa de masa abajo hirviendo, primero embarrado el cazo o tortera de manteca y puesto papeles; echas el recaudo y lo pones bien compuesto y por encima, antes de la otra tapa pones cuarterones de huevos duros. Tápala con la masa, haz su borde anchito y ponla en el horno a 2 fuegos y que no se te queme, y de cuando en cuando la untas de manteca para que salga más tierna la masa y estando cocida échale por encima azúcar molida o gragea.

.....✣.....

Masa de empanadas

Ésta se hace de inferior calidad, para que aguante el recaudo. 30 libras de harina, 6 libras de manteca, 2 o 3 mantequillas, 35 huevos, agua sal y azafrán. Se hacen antes de prima, se amasan muy bien; déjala reposar hasta las 7 y luego haces tus empanadas de carne o pescado.

.....✣.....

Recaudo de ellas

Fríe en manteca y mantequilla ajos picados, cebolla, jitomate, según la porción de empanadas que vas hacer y echa sal, canela entera en pedacitos, clavo, pimienta, perejil, yerba buena. Lo pones en un lebrillo, tienes el pescado frescal (semifresco) o la gallina y pedazos de jamón aparte hecho pedazos correspondientes, huevos duros en cuartos, tornachiles en cuartos, aceitunas, pasas, almendras y acitrón. Todo esto se pone de por sí en varias cazuelas y muy limpio y lavado lo que es menester que se limpie. Extiende la masa y le echas dentro el pescado, el recaudo frito y las menudencias, y las vas poniendo en papeles y tápalas hasta que sea hora de meterlas en el horno en cazos untados en manteca y papeles debajo. Especias si quieres echarles, pero que sean de las finas.

.....✣.....

Pastelón

Dentro lleva lo siguiente

1 ½ libras de harina, 10 onzas de mantequilla, 8 onzas de azúcar, 3 huevos, ½ vasito de vino, sal poca. Amásala y déjala reposar hasta que sea hora.

Toma el ave y carnero crudo, hazlo pedazos menudos y échale donde tengas ya fritos ajos, cebolla, el color lo puedes dar oscuro o claro, echas la carne dentro si es carnero, echa alguna ave entera. Estando igual todo en el color le echas un vaso de vino, especias finas molidas, échale caldo y déjalo cocer y que consuma el caldo y en estando lo dejas enfriar y lo picas todo menos el ave que irá en medio del pastelón; échale un migajón después remojado en vinagre, digo en leche o en sustancia de caldo, huevos 3 o dos, hojas de laurel, tomillo, todo picado, échale pasas, almendras, acitrón, aceitunas, alcaparras, alcaparrón, perejil, yerba buena, yemas duras picadas en 8 pedazos cada una. Cuando quieras variarla, échale dulce al relleno y azafrán a la masa, que no lleve dulce.

Untas la tortera de manteca encima, pones la masa y primero papeles de tu torta, la capa de debajo más delgada que la de arriba y en medio el recaudo con el ave. A la masa sea la que fuere toma claras de huevo y zumo de limón, bátelo muy bien y con plumas le untas los bordes que tienen las masas de pasteles o tortas que no se deshagan al tomarlas en las manos.

.....✣✣✣.....

Hojaldre fino superior

1 libra de harina, 2 mantequillas, 2 onzas de manteca, 1 huevo, agua, sal y vino. Amásala muy bien y estira con el palo cuanto puedas, y le puedes ir poniendo la mantequilla doblándola en dobleces nones, y vuélvela a amasar y extiéndela bien, y vuélvela a doblar y amasar, y junta, déjala reposar hasta que quieras. Al ponerla en el horno la untas con manteca por encima de la masa.

.....✣✣✣.....

Almendrada

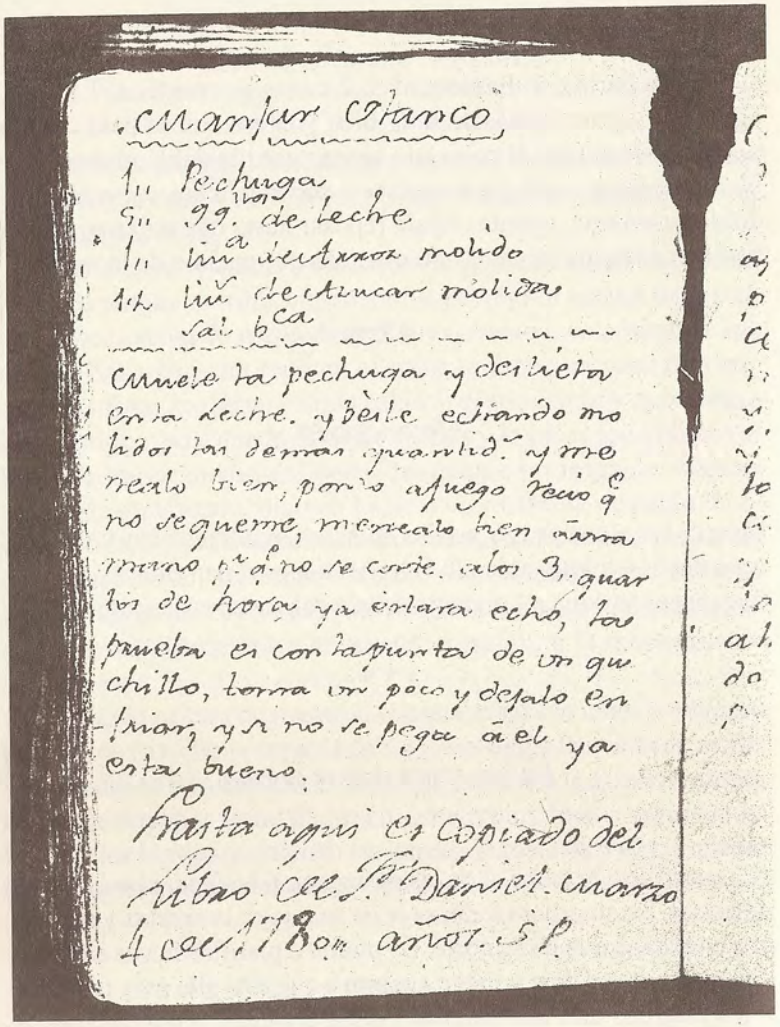
Limpia las almendras y ponlas en agua, muélelas bien y vas con agua desliéndolas y colando la leche, tienes el pan francés rebanado y haces tu sopa a 2 fuegos, échale sal, azúcar y canela.

.....✣✣✣.....

Leche quemada o crema

A 2 cuartillos de leche, 4 onzas de azúcar, 6 huevos, canela, almidón y sal. Se incorpora todo, se le da su punto, la apartas y menéala a una mano que no se corte. En platón o platillos la vas echando y la quemas con tapa y fuego encima a que esté ella muy caliente; a los platillos con una paletita limpia ardiendo y por encima, le echas azúcar y canela molida.

.....✣✣✣.....



Manjar blanco

1 Pechuga
8 99.llos de leche
1 liu.a de Arroz molido
1/2 liu.s de Azucar molida
sal b.ca

Muele la pechuga y deslieta en la Leche. y bèile echando molidos las demas quantid.s y menealo bien, ponlo a fuego recio q.e no se queme, menealo bien a una mano p.a q.e no se corte. a los 3 quartos de hora ya estara echo, la prueba es con la punta de un cuchillo, toma un poco y dejalo enfriar, y si no se pega a el ya esta bueno.

Hasta aqui es copiado del Libro de Fr. Daniel. Marzo 4 de 1780 años. S. P.

Página izquierda con folio número 37.

Natillas

1 cuartillo de leche, 4 onzas de azúcar, 6 yemas, unos canutos de canela, sal poca. Hazla lo mismo y su canela por encima; éstas no se queman, menéalo a una mano que no se corte.

.....✤✤✤.....

Manjar blanco

1 pechuga, 8 cuartillos de leche, 1 libra de arroz molido, ½ libra de azúcar molida, sal blanca. Muele la pechuga y deslíela en la leche y vele echando molidas las demás cantidades y menéalo bien, ponlo a fuego recio que no se queme, menéalo bien a una mano para que no se corte; a los 3 cuartos de hora ya estará hecho, la prueba es con la punta de un cuchillo, toma un poco y déjalo enfriar, y si no se pega a él, ya está bueno.

(Hasta aquí es copiado del libro de Fr. Daniel, Marzo 4 de 1780 años. S. P.)

.....✤✤✤.....

Alcaparrado

Cuece la carne en pedazos. Cocida, prepara un cazo con manteca, fríes en ella jamón, doras pan, cebolla, jitomate, caldo del propio que sale de la carne al cocerla; después, majas en el almirez unas hojas de laurel, ajos y pimienta y lo deslíes con vinagre, sin ella también; sazónalo de sal, pimienta y lo echáis y (si) no pudieres echar la biznaga, también su añadido de sal, pimienta y clavo y su aceite, a que sea al freír la cebolla. Si le diese a la carne en seco con el recaudo frito a modo de fricasé un par de vueltas, mejor.

.....✣.....

Principio de carnero.

Encebollado

A tu principio de carnero, pedazos de jamón, ajo picado, cebolla picada gorda y jitomate a medio freír, echa el carnero y que fría bien todo. Luego le echarás para ligar pan molido y remojado en agua, hojas de laurel, un poco de azúcar, vinagre, pimienta y clavo.

.....✣.....

Salsa de color

Se ponen abajo en la cazuela o cazo unos pedazos de jamón, jitomate y encima algunos desechos de carne, algunas cebollas y ajos machacados y se le echa harina para que tome cuerpo y después se pasa por alguna espumadera, se sazona con alcaparras, vino y sus especias.

.....✣.....

Otra salsa

Almendras tostadas, pan frito en manteca muy dorado; ajo tostado, cebolla menuda a medio freír. Se junta todo y con el mismo caldo de la gallina se moja sazonado con pimienta y clavo, un poco de vino o vinagre y al repartir aceite.

.....✣.....

Otra de jitomate

Cocido el jitomate y molido se fríe con unos trocitos de jamón hasta que tome color de oro; se liga con harina tostadita con el mismo jitomate y se deslíe con caldo hasta que cueza la harina, se le echan cebollas enteras o partidas a que cuezan.

.....✣.....

Vigilia.

Frijoles

Límpios los pones a cocer con sal y agua el día antes por la tarde, a las 2 horas; a la noche déjalos con lumbre sofocada, si están cocidos.

Su guiso. Echa manteca en el cazo, fríe en ella cebolla, estando echa el chile a proporción y menéalo, luego los frijoles como 5 o 6 cucharadas y que frían bien, luego los martajas en el propio cazo estando, prosigues echando caldo y los demás frijoles, sazónalos de sal y ponle epazote y si quieres un poco de perejil picado y yerba buena también le dice bien. Procurando al irlos echando menearlos para que no se asienten y lo mismo al calentarlos, siempre al repartirlos su aceite. Si fuesen blancos lo mismo y negros. Si los quieres variar en especia, en tiempo de carne bien puedes echar ajos, cebolla, agua o caldo, azafrán, pimienta y clavo.

.....✣✣✣.....

Sopa oscura

Toma manteca y mantequilla, ponlas en el cazo, echa a dorar o freír ajos, cebolla picada. Estando, chícharos, coliflor y cardo, estando echa caldo y sazónalo con clavo, pimienta, nuez, y al hacerla en la tortera echa capa de pan y capa de caldo para que se remoje bien.

.....✣✣✣.....

Sopa blanca

Hazla con salsa de yemas y le agregas las claras y canela entera, agregas 2 o tres albahacas.

.....✣✣✣.....

Capirotada

Toma manteca y mantequilla, fríe en ellas ajos, cebolla y jitomate picado; estando una poca de yerba buena y perejil picado, agua, sal, canela entera, pimienta, clavo molido, nuez, un poco antes o después échale azafrán necesario, luego una capa de pan, queso y caldo.

.....✣✣✣.....

Fideos

Toma manteca y mantequilla, fríe en ellas ajos, cebolla muy menudo y sazónalo con agua, sal, azafrán y clavo. Toma los fideos; estando el recaudo frito, apriétalos en las manos para que se quiebren y ve echándolos y déjalos cocer y estando, apártalos.

.....✣✣✣.....

Fideos

Hazlos lo mismo y varíalos con jitomates muy menudos y canela, en lo demás como lo de arriba expresado, al servirlos les echas queso por encima.

.....✣.....

Fideos de leche

Toma leche buena del día, ponla a cocer con sal y sazónala con canela y azúcar molida. Estando hirviendo echa los fideos en la misma forma que van los otros, y cocidos, apártalos.

.....✣.....

Huertos

Toma piña, plátanos, perones; hazlos pedazos; ajos, cebolla picada, canela, pimienta y vino, todo junto. En una olla de barro, si la hay, ponlo al fuego como estofado y al servirlo, canela.

.....✣.....

Garbanzos con tequesquite o sin él

Ponlos a cocer con agua y sal; si son duros, con tequesquite, échalos en agua y deslíelos y déjalos reposar y échales el agua. Estando cocidos apártalos y lávalos, o quítales bien toda el agua. Su guiso: dora en manteca harina o pan, ajos, cebolla, jitomate, sazónalos con comino o pimienta.

.....✣.....

Garbanzos con acelgas

Ponlos a cocer con las acelgas y su sal. Hazles su pie con manteca, friendo en ella harina o pan molido, ajos, cebolla, echa caldo del propio que saquen cocidos y ve echándolos; sazónalos con sal, comino y vino y culantro y unos chilitos o tornachiles picados.

.....✣.....

Otros en agridulce

Cuécelos solos y échales al cocerlos cebolla gorda rebanada y sal. Estando cocidos muele unos garbanzos y pan remojado en vinagre y lo deslíes dentro, y sazónalos con azúcar o panocha, azafrán, pimienta o comino y vinagre.

.....✣.....

Otros sin dulce

Hazles el pie con ajos, cebolla, jitomate; estando cocidos échales dentro. Sazónalos con clavo, pimienta y azafrán, si quieres vinagre, le dice bien; no echándoselo [el vinagre], hasta caldo de ellos puedes dar.

.....✣.....

Garbanzos con espinacas

Cocidos los garbanzos, les quitas el caldo y fríes las espinacas con ajos en manteca y échale los garbanzos dentro con pimienta, zumo de limón o vinagre.

.....✣.....

Otros garbanzos

Hazlos lo mismo y varíalos con echarles pasas, almendras, y lo mismo.

.....✣.....

Otro en revoltijo

Cuece de por sí cada cosa, espinacas, garbanzos y papas; hazles su pie y dalos espesos.

.....✣.....

Otro revoltijo

Papas, garbanzos, espinacas y camarones, y frito como las espinacas; haces lo mismo (que) con los garbanzos.

.....✣.....

Espinacas solas

Cuécelas, y después en manteca fríe ajos y fríelas, sazonadas con pimienta; agrio y aceite al repartir.

.....✣.....

Espinacas

Hazlas lo mismo, y échales pasas y almendras, si fríes en aceite saldrán mejores; a lo menos manteca y aceite y sus ajitos.

.....✣.....

Chícharos frescos

Hazlos lo mismo que la salsa de chícharos que está a fojas 21.[5]

.....✣.....

[5] Véase p. 56.

Chícharos

Cuécelos, y cocidos los apartas y doras un poco de harina en manteca; fríe después ajos y cebolla, agua, sal, comino y perejil y yerba buena.

.....✣.....

Otros

Cocidos [los chícharos], dora pan y fríe cebolla, chile, agua, sal, comino, y échalos dentro.

.....✣.....

Lentejas

Cuécelas con agua y sal. Dora pan o harina, ajos, cebolla y jitomate; échale el caldo de las mismas, y ve echándolas. Sazónalas con azafrán, pimienta y un poco de vinagre.

.....✣.....

Lentejas

Cuécelas con agua, sal y cabezas de ajos enteras, fríe en manteca ajos y cebolla picada. Estando, échales dentro y primero un poco de caldo para que no se asienten. Espésalas con un pan molido que freirás al principio. Sazónalas con comino y vinagre.

.....✣.....

Papas

Cocidas y limpias, pártelas. Haz un pie de clemole y échalas dentro, sazónalas de sal, comino, vinagre no es necesario pero sí el epazote.

.....✣.....

Papas

Cocidas y limpias pícalas. Dora un poco de harina, aunque no es necesaria, ajo y cebolla picada y échalas dentro y primero su agua. Sazónalas de sal, pimienta, comino, perejil, yerba buena y mejorana si hay.

.....✣.....

Papas

Las puedes dar como quieras variando o en revoltijo, según queda dicho, o en aceite y vinagre y cebolla picada.

.....✣.....

Habas

Remojadas y quitadas las cáscaras, lávalas bien y ponlas con agua y sal a cocer; las espumas bien y estando le echas dentro una cabeza de ajos entera, poleo picado y chiles anchos picados, y las cuidas para que no se asienten, meneándolas y dejando que se vayan cociendo.

.....✣.....

Habas

Limpias como queda dicho y espumadas, echa manteca en el cazo, ajos, cebolla poca, chiles partidos; cúbrelas de agua y sazónalas con pimienta, vinagre y sal.

.....✣.....

Habas

Sancóchalas, fríe el recaudo y cuájalas como torta con huevos batidos y sazónalas con lo que quieras, si es tiempo de carne échale jamón. En la olla son buenas, pero frescas y salsa de ellas también.

.....✣.....

Calabaza buena

Cocida la calabaza, dora harina en manteca y cebolla, agua caliente, canela y clavo, dulce y agrio; echa la calabaza así a que se incorpore, si está clara échale huevos y pan rayado, azúcar y canela por encima.

.....✣.....

Calabaza mediana

Cocida, fríes pan rayado, échale agua caliente, dulce vino o vinagre, canela y clavo; sazónalo de sal y echa la calabaza dentro.

.....✣.....

Interior de la Iglesia de San Fernando. Litografía publicada en el periódico *La Cruz* el 27 de noviembre de 1856. Tomo tres, número 17, página 531.

Calabaza en leche

Échale sal a la leche y ponla a hervir, ten cocida la calabaza y échala dentro y échale azúcar y canela y sazónala con sal.

.....✣✣✣.....

Calabaza en chile[6]

Ponlas a cocer limpias y estando cocidas quítales las cortezas y fríe un poco el chile en manteca y échalas dentro y menéalas bien. Sazónalas de sal y orégano molido primero.

.....✣✣✣.....

Calabaza frita

Sancóchalas, emborráchalas en huevo y fríelas en manteca y las das en salsa de agridulce o en la que quisieres de las referidas.

.....✣✣✣.....

[6] Véase pp. 40 y 41.

Plátanos fritos

Haz lo mismo que con la calabaza, éstos no es menester cocerlos, la salsa de agridulce, o de jitomate, como guiso, y échalos dentro que parecen pescados.

.....✣✣✣.....

Chirivías

Cocidas y limpias hazlas rebanadas y fríe ajos en manteca, si hay aceite mejor, y fríelas, y échales su pimienta, aceite y zumo de limón o naranja.

.....✣✣✣.....

Zanahorias

Cuécelas, quítales el corazón, pícalas, fríe ajo molido y chile y échalas a que frían, sazónalas con sal.

.....✣✣✣.....

Otras en agridulce

Cocidas y picadas, dora en manteca pan rayado, échale caldo, clemole, vino o vinagre, azúcar y canela y sal.

.....✣✣✣.....

Ensaladas

Lechugas enteras, hazle su caldo con agua, azúcar, vinagre, aceite y sal.

.....✣✣✣.....

Picada

Échale sal, vinagre y aceite, varía agregándole azúcar, otras veces pimienta.

.....✣✣✣.....

Ejotes

Cuécelos, échales su sal, aceite y vinagre.

.....✣✣✣.....

Chayotes

Cuécelos, échales bastante cebolla cruda, sal, pimienta, aceite y vinagre.

.....✣✣✣.....

Betabel

Cuécelos y pícalos, échales bastante lechuga y cebolla picada, alguna sal, pimienta, vinagre y aceite.

.....✣✣✣.....

Cardo

Cardo estando bastante tiempo en agua para que desfleme, lávalo bien y dalo en adobo, así crudo.

.....✣✣✣.....

Cardo

Estando en agua y bien lavado, así antes de cocerlo como después de cocido, para quitarle el feito [hedor], dálo en el guiso que quieras, con su pimienta y punta de vinagre.

.....✣✣✣.....

Cardo en leche

Sancóchalo y hazlo como la calabaza en leche a fojas 45.[7]

.....✣✣✣.....

[7] Véase p. 92.

Cardo[8]

Bien desflemado, sancóchalo, fríelo con huevos y dalo en agridulce.

.....✣.....

Cardo crudo

Bien desflemado en agua y picado, escúrrelo y échale aceite, vinagre, pimienta y sal.

.....✣.....

Apio

En la misma manera.

.....✣.....

Coliflor

Cocida hazle su pie friendo en manteca harina, ajos, cebolla, jitomate, agua, sal, pimienta, clavo y azafrán.

.....✣.....

[8] En todas las recetas españolas antiguas y modernas de cardo dice "desflemado", es un término más claro para futuros lectores.

Coliflor

Cocida la compones en esta forma: fríes en aceite y a falta, manteca o manteca y aceite, unos ajos picados y échala dentro o lo dicho, por encima y sazónala con pimienta, aceite, limón o vinagre.

.....✣.....

Escarolas

Bien lavadas les haces su adobo, y vas echando en cada plato un poco y le vas poniendo encima a modo de las lechugas enteras. El adobo se compone de ajo, chile molido y remojado, jengibre, orégano, comino, vinagre, agua, aceite y sal.

.....✣.....

Ensalada de cebolla

Cuécelas, y pártelas y échale sal, orégano, aceite y vinagre. En caldo las puedes dar friendo primero su harina, ajo y cebolla picada y échalas con su caldo o agua y las mismas especias y pimienta.

.....✣.....

Papas

Cocidas y limpias, cebolla menuda bastante, sal, pimienta, aceite y vinagre.

.....✣.....

Guisos de pescado

Todo guiso de pescado sirve para carne. Rellenos, lo mismo es de carne que de viernes, así pescado como calabacitas, cebollas, lechugas y chiles. Ya con hueva, ya con pescado, ya con camarones y siempre con su recaudo frito y sus menudencias.

.....✣.....

Brodi maritimi

Como está a fojas 24.[9]

.....✣.....

Caldo empanado

Dora en manteca harina, fríe después ajos, cebolla y jitomate; frito échale algún azafrán, pimienta, sal y aceite y echa el pescado cocido dentro.

.....✣.....

[9] Véase p. 59.

Otro

Dora harina, ajos, cebolla y jitomate, agua, aceite, azafrán, clavo, pimienta, perejil por encima, déjalo que cueza y échale su pescado cocido.

.....✣.....

Alcaparrado

Dora en manteca harina, ajos, cebolla y jitomate, agua, sal, vinagre, alcaparras molidas pocas, canela, clavo, pimienta, azafrán, alcaparras enteras y aceite al repartirlo el pescado dentro cocido.

.....✣.....

Otro

Dora harina, ajos, cebolla, jitomate, agua, sal, vinagre, pimienta, azafrán, chiles, aceitunas y aceite al repartir.

.....✣.....

Ajo de bacalao

Dora harina, digo ajo molido, poco dorado, el chile luego, pero remojado y molido, estando esto un poco frito echa el pan como 2 o 2 ½ tortas remojadas en agua y molidas y luego el agua; deslíelo bien, y déjalo cueza un poco, sazónalo de sal y comino y echa el pescado cocido y su aceite al repartir.

.....✣.....

Ajo comino

Dora harina en manteca, échale ajos y fríelos; estando, échale orégano, caldo o agua, azafrán, comino y dejalo a fuego manso y echa el pescado, y su aceite al repartir; sazónalo de sal.

.....✣.....

Pescado a dos fuegos

Embarra el cazo de manteca, échale ajo, cebolla picada, perejil, yerba buena, culantro, pimienta y acelgas picadas, y encima capa de pescado limpio y crudo, y capa de recaudo y así hasta ponerlo todo; también pan rallado o tostado, y ponlo a dos fuegos y en estando, aceite, y al dorarlo en lugar de agua, vinagre.

.....✣.....

Otro a 2 fuegos

Lo puedes variar con las hierbas que quieras.

.....✣.....

Otro

Haz lo mismo que las rebanadas al milanés o los bobos.

.....✣.....

Otro en salsa de perejil

La hallarás a fojas 18 y 19.[10]

.....✣.....

Otro en salsa de alcaparrones

La hallarás a fojas 19.[11]

.....✣.....

[10] Véase pp. 50 y 51.
[11] Véase p. 51.

Salsa de sardinas

Embarra el cazo de manteca, échale ajos, cebolla, perejil y pimienta, pon los pescados blancos o pescado según [el que se tenga] dentro muy limpio, crudo y su sal y cama de recaudo, y cama de pescado y cama de recaudo; estando puesto, ponlo a 2 fuegos, y su pan rayado en cada cama; para dorarlo, en vez de agua, vinagre y al servirlo su aceite.

.....✣✣✣.....

Salsa de hueva

Sancocha la hueva y límpiala, muélela con ajos, perejil y échale un migajón de pan remojado en vinagre y pimienta. Fríe pan tostado o rayado, ajos, cebolla y deslíe la hueva con agua y vinagre y échale el pescado dentro, y sazónalo de sal, pimienta y perejil, y al repartirlo su aceite.

.....✣✣✣.....

Torta de arroz

Hazla como la de carne que está a fojas 44, entendiendo que al pescado lo haz de poner en pedacitos medianos.

.....✣✣✣.....

Truchas

En aceite, vinagre, pimienta y alcaparras. Pescado blanco. Lo mismo.

.....✣✣✣.....

Bagre

Lo mismo, pero para que no haga daño ponlos en agua 24 horas con limones para que desfleme.

Y aunque sean blancos, puedes darle el guiso que quisieres.

.....✣✣✣.....

Truchas estofadas

Embarra el cazo en mantequilla, échale vino o vinagre, cebolla rebanada, perejil, yerba buena, mejorana, pimienta y nuez; agua cuanto se tapen. Por encima, pan rayado, su sal, y ponlas a dos fuegos y estando, su punta de aceite.

.....✣✣✣.....

Bobos en guiso de alcaparrones

Atrás se podrá ver, 23.[12]

.....✣✣✣.....

Pámpano

Lo mismo que otro cualquiera.

.....✣✣✣.....

Pescado frito, asado y cocido entero

Pon bien la parte que se ha de cocer, cúbrela con perejil, cebolla y unas hojas de col y lo vas mojando con agua, pimienta y sal que tendrá la otra agua y estará caliente; la parte que va frita la vas bañando con la manteca caliente y para que no se queme se baña con poca manteca, y se pone entero en la mesa con su prebe en el mismo plato.

.....✣✣✣.....

[12] Véase p. 56.

Nogada

Limpias las nueces (de Castilla), muélelas, échale pan remojado y muélelo, y luego muele el queso necesario, ajos molidos y sazónala de agua y sal, y para que salga espesa échale aceite bastante. Nogada más fina lleva almendras, pero lo mismo.

.....✣✣✣.....

Fritos

Bien lavado y cocido el pescado lo dejas enfriar, y después lo embarras en harina y luego en huevo batido y lo vas friendo en manteca pero no mucho, y lo pones en un cazo y para que se conserve caliente le echas una poca de agua y sal y lo pones con lumbre en la tapadera y tantita abajo y al repartirlo si fuere con naranja vas poniendo a cada plato, media y una poca de pimienta. Si fuese en clemole vas echando a cada plato un poco según te pareciera.

.....✣✣✣.....

Frito en especia

Hazle el caldo que quieres, ya con tornachiles y aceitunas, ya sin ellas, y frito echa el pescado dentro y así puedes variar.

.....✣✣✣.....

La obra *La cocina de los P.P. Dieguinos de México* demuestra la capacidad del pintor Jesús Cagide tanto en perspectiva como en dibujo de estampa. Salvador de Pinal Icaza.

Frito en escabeche

Dora en manteca harina, échale agua, hojas de laurel, sal, 3 ½ panochas [piloncillo] o las que juzgues necesarias, vinagre, clavo, pimienta y canela; fríe el pescado y échalo dentro y por encima limones partidos en rebanaditas delgadas y ajonjolí bastante.

.....✣.....

Escabeche fino

Toma zumo de naranja, vinagre la cuarta parte es de agua, sal, pimienta, clavo, jengibre y azafrán. Lo echas en barro, y estando frito echas el pescado dentro y laurel. A las 24 horas parece tener 20 días de hecho, según el gusto tan bueno que tiene.

.....✣.....

Escabeche ordinario

Hierve hojas de laurel en agua, vinagre y sal y échale su pimienta, y frito caldo y pescado, déjalo 24 horas reposar y dura.

.....✣.....

Hueva

Cocida, límpiala, muélela y pícala y échale ajos, cebolla y perejil picado, con huevos haces torta y dala en caldo de azafrán, hecha tajadas o como se te diere la gana de variarla que es lo mejor.

.....✣.....

Huevos estrellados.

Huevos en tortilla

Ten manteca caliente y en una cazuela bátelos y échales pan rayado y sal, cebolla menuda y perejil picado y comino. Estando, lo echas en la manteca caliente y la volteas y hazla raciones.

.....✣.....

Otros

Bate los huevos y échales sal al batirlos y los haces raciones y los das con chile molido o con azúcar por encima.

.....✣.....

Otros con miel

Échale al melado una parte de agua, ponlo al fuego, espúmalo y dale punto de clavo y un poco de zumo de limón o naranja.

.....✣.....

Escalfados en leche

Pon la leche con un poco de sal y agua, o sola, que hierva y échale azúcar y canela y tapa la lumbre y a fuego manso vas escalfando los huevos; para repartirlos los levantas con la espátula, pero con cuidado para que no se rompan y con todos los escalfados has de hacer lo mismo, esto de despegarlos y dividirlos.

.....✣.....

Otros escalfados

Dora harina en manteca, fríe ajos, cebolla y jitomate, agua, sal y azafrán y pimienta. Su aceite al repartirlos.

.....✣.....

Otros

Dora harina, ajos, cebolla, tomatillo, fríes bien primero partido en pedacitos con el cuchillo o molido, sal, agua comino y aceite al repatirlos. Otros, dora harina, ajos, cebolla, agua, pimienta, yerba buena y aceite.

.....✣.....

Otros

Dora harina, ajos, cebolla, perejil y culantro verde, comino, azafrán, sal y agua.

.....✣.....

Otros

Dora pan o harina, ajos, cebolla y un poco de tomatillo, digo tomillo, chile, agua, comino y aceite.

.....✣.....

Otros

Puedes dar en el guiso o salsa que quisieras.

.....✣.....

Huevos duros

Ponlos a cocer y quitadas las cáscaras, dalos en el guiso de especias que quieras.

.....✣.....

Otros en clemole

Limpios en la forma dicha hazle el clemole y échalos dentro y sazónalos de sal y comino.

.....✣.....

Huevos revueltos

Calienta la manteca, fríe en ella ajos, cebolla y jitomate picado, bates los huevos y los echas dentro, y antes de echar dichos huevos le puedes echar comino y sal; chilitos picados y tantita yerba buena, y echando una vez procura menearlos para que se vayan haciendo, y estando a tu gusto, apártalos de la lumbre.

.....✣.....

Otros para carne

Fríe pedazos de jamón y jitomate, échale pimienta y sal y luego el huevo y menéalos hasta que se hagan.

.....✣.....

Otros

Fríe en manteca bastantes pedacitos de pan al modo de pedacitos de jamón; fríe después en el cazo donde vas a hacerlos, ajos, cebolla y jitomate y junta el pan, incorpóralo y echa sal y menea en echando los huevos hasta que estén de tu gusto. La especia será comino y tornachiles picados.

.....✣.....

Torta cuajada de huevo

Fríe en manteca ajos, cebolla y jitomate, échale unas rebanadas de pan como de una pulgada pero delgadas y que frían. Sazónalo de sal, y la especia será tornachiles picados y comino y tantita yerba buena. Batido el huevo y estando todo lo que antecede como digo, lo echas y le das una meneadita. Tapas la lumbre de abajo y pones su tapadera con lumbre para que cuaje y estando quítale el fuego y échale una poca de azúcar por encima.

.....✣.....

Huevos reales

Se baten bien las yemas y por un embudo se cuelan, se hacen en [almíbar].

.....✣.....

Huevos espirituales

En una caldereta echas los huevos frescos, azúcar y canela y se baten como chocolate.

.....✣.....

Arroz de azafrán

Lávalo, ponlo a cocer con agua y sal, espúmalo y échale la panocha y pimienta y un poco de manteca.

.....✣.....

Arroz con huevos

Si no lo quieres moler déjalo cocer bien, con sal y agua; espumado le agregas azúcar, azafrán, y estando cocido, espésalo con huevos y cuájalo a dos fuegos y al repartirlo pon encima azúcar y canela.

Otra vez lo puedes variar sin azafrán.

.....✣.....

A la valenciana

Lavado (el arroz) ponlo a cocer con agua y sal, espúmalo. Fríe aparte ajo, cebolla y jitomate y échaselo dentro con pimienta, azafrán y clavo, también le puedes echar unos ajos quemados en aceite.

.....✣.....

Otro

Ponlo a cocer con agua y sal, espúmalo. Fríe ajos, cebolla poca y tantito jitomate no muy frito y se lo echas dentro con pimienta y tantito azafrán y tornachiles picados en 4 pedazos.

.....✣.....

Otro

Otro espumado como llevo dicho, quemas unos ajos en aceite y se los echas con pimienta, azafrán y sal.

.....✣.....

Otros apuntes sueltos y experimentados.

Arroz

Según la cantidad del dicho, fríes cebolla y jitomate, entendiéndolo espumado se lo echas con pimienta y azafrán y unos ajos quemados en aceite, meneando de cuando en cuando y antes que consuma toda el agua, le quitas toda la lumbre, ya que con el mismo calor tiene bastante para perfeccionarse.

.....✣.....

Para pescado o huevos en caldo

En manteca dora harina y cebolla, estando, agua y unas acelgas picadas y si puede ser los tronchos que son los mejores; lo sazonas de sal y unos ajos fritos en aceite, pimienta, clavo y yerba buena, al repartir puedes echar más aceite.

.....✣.....

Huevos en chile

Fríe en manteca ajo y cebolla y jitomate, estando, echa media o una taza de chile y una poca de harina encima y luego su agua. Sazónalo de comino y aceite. Otros puedes hacer poniendo el jitomate primero, otros con tomatillo lo mismo, y le puedes echar una rama de epazote.

.....✣.....

Garbanzos solos

Cuécelos con su sal, prepara un cazo con manteca friendo harina, ajos, cebolla y si quieres jitomate, échale del propio caldo y luego los garbanzos. Deslíe 3, 4, o 5 panochas y échaselas, su vinagre competente, aceite y culantro si quieres.

.....✣.....

Huevos o pescado

En manteca fríe harina, ajos, cebolla y jitomate, agua sal, pimienta, azafrán, perejil picado y su aceite.

.....✣.....

Zanahorias

Cocidas y quitadas el corazón, pícalas y prepara un cazo con su adobo en manteca sin agua, de chile, ajo, orégano, comino y jengibre y sal, y échalas dentro que se infurtan y frían.

.....✣.....

Coliflor

Limpia y partida como debe estar y cuécela, y estando, échala en el cazo que ha de estar; fríe en aceite y manteca que haya bastante, unos ajos se los echas por encima y una poca de agua para que se puedan calentar y las volteas con la espátula.

.....✣✣✣.....

Coles en caldo de chile

Bien cocidas con su sal, las picas con la tapadera; prepara un cazo con manteca bastante, fríes en ella harina, ajos, cebolla, y estando, media taza de chile; agua o caldo cuanto las pueda cubrir y las echas dentro y las sazonas con yerba buena, comino y culantro.

.....✣✣✣.....

Coliflor

Cocida, prepara un cazo con manteca y fríe harina, ajo, cebolla y jitomate, caldo o agua. Sazónalo de yerba buena, pimienta bastante y azafrán. Su aceite al repartir.

.....✣✣✣.....

Guiso de pescado o huevos

Dora en manteca hasta que se queme harina, después fríes ajos, cebolla y jitomate y antes de echar el agua un poco de aceite, sazónalo con pimienta, sal y aceite.

.....✣✣✣.....

Lechugas en caldo

Cocidas con sal, preparas un cazo con manteca, fríes harina, ajos, cebolla y si quieres jitomate; echa cuanto puedas cubrirlas agua o caldo, pimienta, bastante; aceite al repartir. Antes de echarlas las lavas bien en el colador con agua templada y las exprimes con las manos y échalas.

.....✣✣✣.....

Lechuga picada

Con sal, pimienta, vinagre y aceite.

.....✣✣✣.....

Enteras para el caldillo

Dos partes de agua, una de vinagre y aceite, el agua con azúcar, pimienta y si quieres variar, comino en su lugar, sal siempre.

.....✣.....

Lechuga con betabel y cebolla

Aceite, vinagre y sal y pimienta; incorpórala bien.

.....✣.....

Lechuga sola picada y su cebolla

Varíala en lugar de pimienta, con azúcar.

.....✣.....

Cardo en chile

Bien picado, cocido y después en agua templada, lavado lo guisas friendo en manteca, ajo molido, cebolla y sin ella también; luego el chile y después el caldo o agua y los echas dentro; sazónalos con comino y orégano y jengibre y su aceite...

.....✣.....

Otros

Friendo sola cebolla y harina, caldo o agua, sal, pimienta bastante, y aceite, también. Otros. Le agregas sus ajos a lo dicho para diferenciar; siempre, bastante pimienta.

.....✣.....

Cardo crudo

Bien picado y desflemado con 6 u 8 horas en agua, lo das con su adobo.

.....✣.....

Coles en caldo de chile

Cocidas y picadas prepara un cazo con manteca, fríe ajo, cebolla y luego el chile y el agua o caldo, y las echas dentro; sazónalas de sal, yerba buena, comino, culantro y orégano y su aceite.

.....✣.....

Otras en caldo de especias

Cocidas y picadas fríes ajo, cebolla y harina primero; cebolla y si quieres jitomate, agua o caldo, échalas dentro, sazónalas con pimienta y clavo, sal y yerba buena.

.....✣✣✣.....

Zanahorias

Cocidas y quitando el corazón, pícalas y fríe en manteca o aceite un poco de ajo picado, échalas dentro que frían y pimienta y aceite.

.....✣✣✣.....

Acelgas

Picadas y cocidas, lávalas con agua templada. Fríe harina, ajo y cebolla, caldo o agua; échalas y sazónalas con aceite, sal y pimienta.

.....✣✣✣.....

Apio cocido

Cocido los guisas friendo en manteca, harina, ajo, cebolla y jitomate, caldo o agua, lávalos primero después de cocidos con agua templada y échalos; sazónalos con pimienta, vinagre y aceite.

.....✣✣✣.....

Torta de arroz

Lavado bien el arroz ponlo a cocer con sal y espúmalo, y después échale azafrán, jengibre y comino o si no, sólo pimienta y azafrán; estando frío, embarras un cazo con manteca y le pones una capa delgada debajo y encima le echas el recaudo que será, fríes en manteca ajos, cebolla y jitomate, si quieres agregar, estando, echas el pescado cocido y picado en pedazos, para que se caliente y se incorpore con el recaudo, y lo apartas de la lumbre y le agregas chilitos enteros, tornachiles en cuartos, aceitunas, alcaparras si quieres, comino, culantro, azafrán y yerba buena, y si no, en lugar del comino y culantro, pimienta. Tápala con otra capa del mismo arroz pero más gordita que la de abajo y ponla a dos fuegos hasta que esté. Después la puedes dar así, y variar con azúcar por encima o pan rayado o huevo batido, para que tenga buena cara.

.....✣✣✣.....

Pescado con clemole frito o sin freír

Cocido y frito si quieres le haces su clemole y le echas bastantes cebollas enteras y las dejas que cuezan y luego el pescado de una manera o de otra. Sazónalo con comino y aceite. También sin cebollas los puedes dar de la misma manera.

.....✣.....

Para huevos o pescado

En manteca dora harina, ajos, cebolla y jitomate. Si quieres que sea en chile se lo echas encima y luego el agua, lo sazonas con comino, epazote y aceite. Si fuese en especiado, sazonas con su sal, agua, pimienta, y clavo, azafrán, yerba buena y perejil picado, chilitos picados, aceite.

.....✣.....

Sopa de vigilia

Fríe en manteca y mantequilla ajos, cebolla y jitomate; échale agua, sazónalo con perejil picado, yerba buena y todas especias finas. Si tienes alguna coliflor, échasela y deja que hierva bien y cuando quieras haces la sopa, capa de caldo y capa de pan y la tapas, y media hora antes que sirvas le pones lumbre arriba y abajo. Si hubiere huevos, estrellados los haces, y los vas echando a cada plato por encima de la sopa su par.

.....✣.....

Ensalada de perones

Cuécelos con sal y tequesquite y estando, pártelos en cuatro pedazos y ve haciendo los platos, y el pellejo por abajo y échales azúcar por encima.

.....✣.....

Peras

Lo mismo, y si quieres variar, coge miel, échale la tercia parte de agua, ponlo a hervir y espúmalo, y en estando de punto apártalo y estando hechos los platos de las peras, lo mismo que el de los perones, échale un poco de melado por encima y dalos así.

.....✣.....

Arroz de leche

Lavado el arroz muy bien y lo común para toda la comunidad de 60 frailes con 7 u 8 tazas hay bastante. Le echas 2 calderetas de agua, lo común y su sal, lo pones a la lumbre y lo espumas bien y que consuma toda el agua procurando al último menearlo seguido para que no se queme y si tienes natillas o mantequillas, échaselas y que se deshagan bien. Consumida el agua, echa una poca de leche y desbarata las bolas que el arroz tenga, y en empezando a hervir vuélvele a echar más y así hasta que se acabe y si quieres echarla toda, en desliendo el arroz bien puedes. El azúcar lo echas al empezar a hervir con la canela entera.

.....✣.....

Cebollas en ensalada

Cócelas y pártelas y échales sal, pimienta, aceite, vinagre y orégano.

.....✣✣✣.....

Tapado

Se ponen a cocer lomos de carnero, digo de puerco, o pulpa de carnero o vaca desde la víspera, y cocidas se ponen a que escurran, cosa que quedan enjutas sin caldo ninguno ni jugo y se rebanan en tajadas sutiles y también cebolla y jitomate en la misma conforma. Coge el cazo o cazuela y úntalo de manteca y se pone una capa de cebolla y otra de jitomate y otra de perejil y entre capa y capa su perejil y yerba buena, orégano y culantro en polvo y en esta conformidad vas siguiendo hasta acabar. Se le echa su sal y se muelen unos ajos con comino suficiente, pimienta, clavo y canela y se le echa poco caldo o agua y se pone tapado con fuego arriba y abajo y se le echa su vino o vinagre. Cuando quieras variar lo puedes hacer añadiendo aceitunas, chilitos, pasas, almendras y lo más que quisieres.

.....✣✣✣.....

Chiles

Para hacer chiles rellenos, se asan los chiles y se desvenan y el relleno podrá servir el que se halla a foja 7.[13]

.....✣✣✣.....

[13] Véase p. 36.

Clemole poblano

Es muy sabroso y se hace tomando maíz tostado y molido, frito en manteca, tomando lo que se juzgue necesario para que espese en lugar de pan y al punto se echa el chile y tomate molido, incorpóralo, y frito todo, echa el caldo de la carne, pimienta, epazote y una hoja de aguacate y luego la carne y sal, y déjalo a fuego manso.

.....✣✣✣.....

Dicho mole de Castilla

Se compone de tomate muy remolido y chile desvenado y mojado y molido, y revueltos unos camotes, todo en proporción sin demasía. Y frito en manteca muy bien y luego se toma el caldo donde se coció la carne, y se revuelve y delíe bien y luego echa la carne y ponlo a fuego manso y sazónalo con pimienta, clavo, jengibre y poco culantro.

.....✣✣✣.....

Loco

Se toman unos jitomates y la mitad picado y la otra molido, y cebolla en cuartos, ajo picado, orégano y todo muy bien frito le echas el caldo de las aves, y sazónalo con todas las especias finas, y de ahí echarás tajadas de jamón, plátano, manzana, piña, y lo pondrás a fuego manso y al repartir lo adornas de aceitunas, chilitos y perejil.

.....✣✣✣.....

Advertencias

En los días de Jubileo se llama al noviciado a las 4 ½ de la mañana, y a las 4 ¾ a la comunidad, y se descubre a las 5 repicando ¼ de hora antes.

Jueves, Viernes y Sábado Santos se llama al noviciado a las 5 y a la comunidad a las 5 ¼.

Domingo de Pascua se llama al noviciado a las 3 ¾, a la comunidad a las 4 a maitines.

Misas de Aguinaldo, se llama al noviciado a las 4 ¾ y a la comunidad a las 5. Repican mientras prima.

Al otro día empiezan las oraciones en vísperas y se revisten los acólitos para acompañar al de la capa.

Víspera de Navidad, para Calenda se llama al noviciado a las 3 ½, y éste llama a los ¾ para las 4 a maitines, echan primas y sigue la Calenda, y para ésta se visten los acólitos y el que la canta.

.....✣.....

Días de arroz

Fruta, ante, vino y extraordinarios.

.....✣.....

Asuetos generales

Gallina, asado, sopa, jamón y arroz. Vino, fruta, almuerzo, y leche por la tarde.

.....✣.....

Antes de Adviento y Cuaresma

Merienda el día que señala el prelado, salida de Adviento y Cuaresma, almuerzo.

.....✣.....

Víspera de Adviento y Cuaresma

Gallina a mediodía y asados, y a la noche gallina, y arroz al medio día.

.....✣.....

Pascuas

Los 3 días hay arroz y el día primero de cada una:

Principios. Las cinco principales festividades de Nuestra Señora que son: Concepción, Asunción, Purificación, Anunciación, y Natividad de Nuestra Señora.

Se dan dos principios, sopa, ante, vino y fruta.

San Fernando, Nuestro Padre; el día del Prelado, lo mismo.

La primera rasura del Prelado se le da a los barberos almuerzo y vino; esto se entiende en la primera vez de electo guardián.

Procesión de penitencia en la misión de México, se le da olla, un principio de carnero y arroz a los que cargan las efigies, y a la noche atole de leche.

Corpus de casa, que es el día Domingo primero, pasado el Corpus se da a la comunidad lo mismo que el día de Nuestro Padre y la Ascensión, San Pedro, Santiago, San Juan Bautista y Santa Clara, 2 principios, de gallina uno; sopa es voluntario.

.....✣.....

Días de arroz

Todos los clásicos de la Orden, Dobles mayores del Señor y de Nuestra Señora. Día de los santos de esta Iglesia y los de la Orden y Miércoles de Ceniza, Domingo de Ramos, Días de Jubileo, las oraciones y Misas de Aguinaldo.

.....✣.....

Días de sopa

Vísperas de Navidad, sopa y dos principios, pescado frescal y seco, frijoles blancos y arroz.

Viernes de Dolores, San José, Encarnación; lo mismo.

Jueves Santo, lo mismo y empanadas de pescado frescal.

Viernes Santo, encima de la sopa va el pescado frescal frito y frijoles blancos en su plato.

Sábado Santo, no hay sopa, lo que hay es un pescado pero frescal y frijoles blancos y arroz.

Pero si la Encarnación cayese en el carnaval, no hay más que 2 principios, uno de gallina y arroz.

San Felipe de Jesús.

Nuestra Señora de Guadalupe, tantos los han hecho de primera clase y para no errar preguntar al Prelado.

San Miguel de primera clase.

San José siempre primera clase.

.....✣.....

Salsa turquesa

Fríe en manteca unas cáscaras de almendra y unos dientes de ajos, doras unas rebanadas de pan, esto se remuele con sólo pimienta, clavo, canela, y se le echa su caldo, y bien desleído, se sazona que quede espeso.

.....✣.....

Ensalada revuelta

Muele chiles remojados con unos ajos y cuece calbacitas, coliflor, betabel, zanahorias, chile molido y su vinagre, y se le echa pimienta y canela; también sin vinagre es buena.

.....✣.....

Guisado

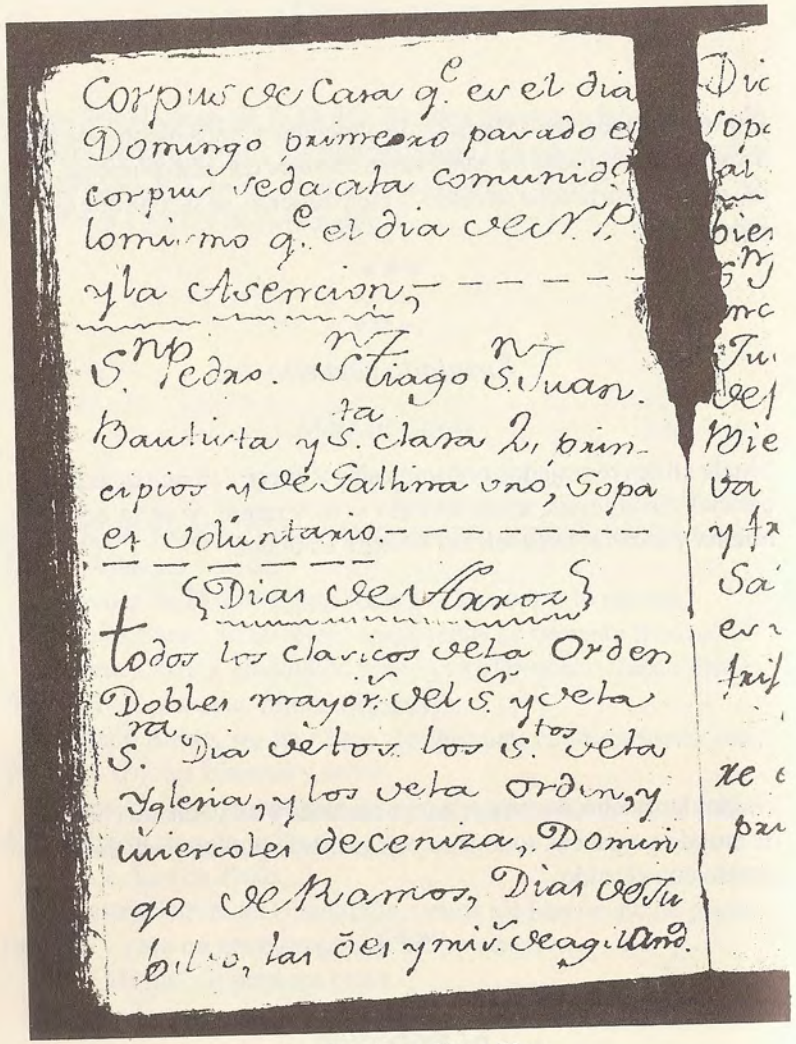
Picadas las calabacitas, cuécelas con manteca y sal y échales chile verde molido y epazote, todo frito con carne de puerco y chicharrón y júntalo con el caldo.

.....✣.....

El monacillo

Muele betabeles y chile remojado, ajos, comino, y pan remojado, y lo fríes todo y le echas caldo y luego ave o carnero.

.....✣.....



San Pedro, Santiago, San Juan Bautista y Santa Clara.

Guiso de aves dulce

Dora harina en manteca y fríe ajos, cebolla y bastante perejil, jamón en dados y con el caldo lo sazonas de clavo, pimienta, canela, unas almendras, vinagre, vino blanco y azúcar, azafrán.

.....✣✣✣.....

Pípilas

Dora harina, ajos, jitomate molido, su caldo y sazónalo con azafrán, clavo, canela, orégano, cebollas en cuartos y aceitunas.

.....✣✣✣.....

Viudo

Fríe un morcón en mantequilla y lo sacas, y en la misma fríes ajos. Muele el morcón y lavarás con vino de Parras el metate, le echarás canela, clavo y pimienta, y luego el ave o carnero, chícharos, piña, betabel rebanado y cebolla rebanada.

.....✣✣✣.....

Turco de pan

Molido el pan seco muy bien, cada torta 12 yemas y un poco de azafrán seco y molido; manteca derretida como ½ libra; se amasa y estando, muélelo en el metate y harás totopostles delgados, y untada la cazuela con manteca los sentarás, que quede bien cubierta y en medio le echarás el picadillo compuesto y lo tapas en la misma forma. Cuécelo a 2 fuegos y por encima le espolvoreas azúcar.

.....✣.....

Otro turco

Tuesta pan en horno, y se muele con todas especias y se sazona. Se unta de manteca la cazuela y se va espolvoreando el pan que quede parejo, y luego echarás picadillo y lo tapas con el pan que sobró, y ponlo a 2 fuegos y se le está echando manteca para que cuaje y estando se le echan yemas de huevo batidas por encima y vuelve al fuego para que cuajen.

.....✣.....

Caldo de ángeles

Fríe ajos en harina dorada y luego jitomate, échale su caldo y sazónalo con sal, azafrán, clavo, pimienta, pasas, almendras, piñas, acitrón, alcaparras, dulce o azúcar, chilitos y aceitunas.

.....✣.....

Para aves

Coge chile, mitad tornachiles y mitad por tostar, digo tostar los tornachiles y muélelos con jitomates asados, pasas, almendras y nueces, fríelo todo y sazónalo de algunas especias, azúcar, pasas, almendras y nuez tostada y por encima ajonjolí.

.....✣.....

Adobo para lomos

Hechos pedazos ponlos en una olla mitad de vinagre y agua, orégano, laurel, ajos machacados, clavo, canela, pimienta, comino y romero y por 3 días los dejas en infusión, y lo fríes. Le echas su caldo o lo das seco.

.....✣.....

Salsa de estofado

Fríe ajos, sácalos, vinagre, laurel, canela, clavo, pimienta, y dora harina o pan para espesarlo y echa azafrán.

.....✣.....

Chorizo o salpicón

Pica la carne y sancóchala; se remuele con clavo, comino, ajo y la amasas con vinagre y se le echa si se quiere, pasas, almendras, piñones y los fríes con huevo y la salsa la que quisieres. Pasa a fojas 91.[14]

.....✣.....

Masa real y su regla para hacerla más superior, diaria o inferior, quitando o añadiendo

1 libra de harina, 8 onzas de azúcar, 10 onzas de mantequilla, 2 huevos. Se amasa todo junto, se le echa su sal, 1 pozuelo de vino; déjala reposar una hora y luego hacer lo que quieras con ella, pastelón, pastelillos, torta o canastillos, y tápalos.

.....✣.....

Masa fina del capítulo

1 libra de harina, 6 onzas de mantequilla, 4 onzas de manteca, 3 huevos, sal, agua, vino y azafrán. Se amasa bien y se deja reposar 1, o 2, o 6 horas y se hace lo que se quiere.

.....✣.....

[14] Véase p. 45.

Masa hojaldrada

1 libra de harina, 2 huevos, 1 libra de mantequilla; manteca la que vieres necesita, agua caliente y sal. Amásala muy bien, y vuélvela a extender con el palo y échale otra mantequilla, estando extendida vuélvela a trabajar y déjala reposar y que quede asentada un poco y haces pasteles y pastelillos o tortas con lo que quieras de rellenos o de yerbas.

.....✣.....

Pastelillos

8 libras de harina, 6 libras de manteca, 2¼ mantequillas, 30 huevos, 1½ cuartillos de vino, 3½ cuartillos de agua y sal.

Dentro llevan lo siguiente: espinacas cocidas y luego fritas con ajos, acitrón, pasas, almendras, pimienta y limón.

.....✣.....

Masa del 19 de marzo

20 libras de harina, 40 huevos, 6 libras de manteca, 3 libras de mantequilla, sal y azafrán. Se amasó, reposó y salió superior.

Dentro lleva natas de leche, desleídas con muy poca agua, un poco de harina o almidón, si hay leche es mejor que no agua, un poquito de azúcar, dale un hervor, échale sal, nuez, azahar, acitrón, pasas, almendras.

.....✣.....

Otras del año de 67

6 libras de harina, 2 mantequillas, 2 libras de manteca, 2 huevos, agua fría y azafrán. Se amasó bien y reposó y salió buena. Dentro lo que llevaron, lo hallarás todo referido a fojas 33;[15] y vuelta por lo que no se refiere aquí por ser lo mismo.

.....✣✣✣.....

Pastelón

1 ½ libras de harina, 10 onzas de mantequilla, 8 onzas de azúcar, 3 huevos, sal poca, ½ vasito de vino.

Amásala y déjala reposar hasta que sea hora.[16] Dentro. Toma el ave o carne cruda hecha pedazos y échala donde tengas ya frito con manteca y dados de jamón y fríe ajos y cebolla; el color lo puedes dar claro u oscuro, echas la carne dentro; si es carnero, échale alguna ave entera y estando igual todo de color le echas un vaso de vino, especias molidas finas, échale caldo, déjalo cocer y que consuma el caldo, y estando lo dejas enfriar y lo picas todo menos el ave que irá en medio del pastel. Echa un migajón remojado en leche o en sustancia de caldo, huevos 2 o 3, hojas de laurel o tomillo, todo picado, y echas pasas, almendras, alcaparrones, aceite, perejil, yemas duras picadas o en 8 partes cada una. Cuando quieras variarla échale dulce al relleno y azafrán a la masa, o en otra masa que no lleve dulce. Untas la tortera de manteca, ponle papel y encima haces la torta, una capa de abajo más gorda que arriba; el recaudo dentro con el ave en medio. A la masa, sea el que fuere toma clara de huevos y zumo de limón, bátelos junto

[15] Véase pp. 72 y 73.

[16] A partir de aquí la caligrafía del cuaderno es diferente a la anterior.

muy bien y con esto, en plumas lo mojas y untas todos los bordos que tienen las masas por dentro de pan o tortas para que agarre y no se deshagan al tomarlos con las manos.

.....✣✣✣.....

Hojaldre fina superior

1 libra de harina, 2 mantequillas, 1 huevo, manteca de puerco como 2 onzas, agua, sal y vino. Amásala toda muy bien y estírala con el palo cuanto puedas y le puedes ir poniendo la mantequilla. Dóblala en dobleces nones y vuélvela a amasar y extiéndela bien, vuélvela a doblar y a amasar y junta déjala reposar. Haz lo que quieras, al ponerla en el horno la untas con manteca por encima la masa.

.....✣✣✣.....

Otra superior

A 1 libra de harina, 2 huevos de yema, tantita sal, tantita azúcar en polvo, ½ mantequilla, ½ real de manteca, todo esto junto se amasa muy bien, luego se extiende con un palote espolvoreándole una poca de harina por debajo de la masa, y se dobla en dobleces y se vuelve a extender con el palote y se le pone otra mantequilla en pegujones y se le espolvorea tantita harina y se dobla en 4 o 5 dobleces y se van haciendo pasteles o cubiletes y se echa azúcar molida por encima.

.....✣✣✣.....

Empanadas del año de 1774

40 libras de harina, 8 de manteca, 8 mantequillas, más de 2 calderetas de agua fría, azafrán, yemas. Va.

.....✣✣✣.....

Masa y antes

A 4 libras de harina, 6 huevos, 3 con claras, 1 taza de agua de tequesquite, un poco de vino, poca sal, ½ mantequilla, derritan; se le echa ajonjolí tostado, pasas y almendras en el almíbar. Se aparta y se deja enfriar y se va poniendo capa de mamón y otra de almíbar y por encima grajea, y tendrás una mantequilla en pedazos en agua fría y por una servilleta (a manera de duya) sacarás las rosas y ponlas por encima.

.....✣✣✣.....

Ante de leche nevada

A 1 real de natillas, azúcar correspondiente hasta que endulce y con un molinillo hueco se bate bien y de la espuma que levanta pon una capa de mamón y otra de espuma, y la última capa de espuma y grageas por encima.

.....✣✣✣.....

Ante de coco o de jícama

4 libras de azúcar, 2 cocos y cuartilla de jícama. Ambas cosas se rayan y se hace el almíbar y clarificada se echa la pasta a que tome punto, se pone capa de mamón, capa de pasta y capa de canela. Va. Y la última se guarnece con pasas y almendras. Va.

.....✣✣✣.....

Ante de huevos moles

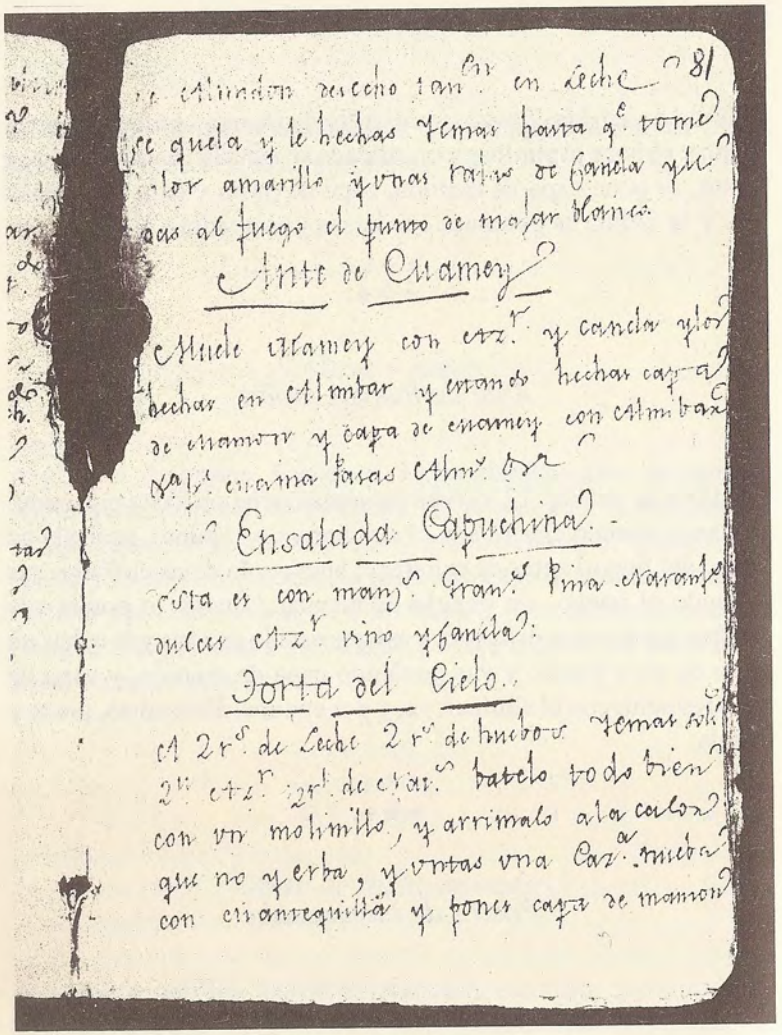
A 1 libra de azúcar, 12 huevos de yemas se baten hasta que endurezcan y estando clarificado el almíbar y de ½ punto, apártala un poco (del fuego) antes de echarle el huevo y lo dejas enfriar y vas echando el huevo, sin dejarlo de menear y luego lo pones a la lumbre a que cueza el huevo, y así que esté lo apartas y le echas un poco de vino blanco y vas poniendo capa de mamón, y capa de vino revuelto con el almíbar, va, y por encima, almendras, pasas y canela.

.....✣✣✣.....

Postre de bienmesabe

A 2 reales de leche, ½ real de arroz, se muele y se deslíe en la leche y le echas como 2 libras de azúcar y un poco de almidón, deshecho también en la leche; se cuela y le echas yemas hasta que tome color amarillo y unas rajas de canela y le das fuego al punto de manjar blanco.

.....✣✣✣.....



Página a la derecha con el folio número 81.

Ante de mamey

Muele el mamey con azúcar y canela, y lo echas en almíbar y estando, echa capa de mamón y capa de mamey con almíbar y por encima pasas y almendras. Va.

.....✣✣✣.....

Ensalada capuchina

Esta es con manzanas, granadas, piña, naranjas dulces, azúcar, vino y canela.

.....✣✣✣.....

Torta del Cielo

A 2 reales de leche, 2 reales de huevos, yemas solas, 2 libras de azúcar, ½ real de natillas. Bátelo todo bien con un molinillo, y arrímalo a la calor que no hierva y untas una cazuela nueva con mantequilla y pones capa de mamón y capa de leche compuesta y canela al último por encima y la pones a la lumbre hasta que despegue de la cazuela.

.....✣✣✣.....

Buñuelos de viento

Se cuece el harina con agua y bastante manteca, anís, azúcar hasta que despegue del cazo. Déjala enfriar; se baten hartos huevos, se revuelven y se van haciendo [los buñuelos] en manteca bien caliente.

.....✣.....

Huevos megidos

A 2 cuartillos de leche, el azúcar necesaria y a cada ½ libra, 2 yemas y desleído todo ponlo al fuego sin dejarlo de menear, y así que lo bajes del fuego, le echas pastilla colorada [grana] de olor, capa de mamón y otra de leche y la última será la de leche; la adornarás como quieras para variar.

.....✣.....

Postre de requesón batido

Haz almíbar espeso y échale olor y estando, echas el requesón y se bate cuanto puedas, se le echa un poco de miel virgen y se le va echando almíbar hasta que esté bien dulce y blanco, y lo echas en los platos y gragea por encima.

.....✣.....

Postre de calabaza

Cuece una calabaza de tierra caliente y muélela y échale clavo y canela y en medio tarro de leche se revuelve con 2 huevos muy batidos y [se vacía] en un sartén untado de manteca o mantequilla y ponlo a 2 fuegos y su almíbar clarificado, agua de azahar, pasas.

.....✣.....

Jericalla

Para cada taza [taza caldera de leche], 6 yemas y azúcar, bátelo bien y se echa en una taza grande y se mete en agua hirviendo tapado con un comal con poca lumbre para que vaya cuajando, hasta que se le mete un popote y sale limpio; se quita y se arrima al rescoldo para que si le falta, acabe de cuajar.

.....✣.....

Torta de almendra

A 1 libra de almendras molidas, 2 libras de azúcar que salga de ½ punto el almíbar y le echas dentro la almendra y 12 claras de huevo bien batidas, y se revuelve bien y déjalo aparte mientras haces la masa.

A 1 libra de azúcar, 3 tazas de agua tibia, 3 de manteca derretida, 1 de vino, 12 huevos batidos, poca sal y levadura desleída en agua, y esto se echa en harina proporcionada que no quede muy blanda la masa, y estando bien amasada, untar con manteca las torteras y por encima enrejado.

.....✣.....

Torta mestiza

La masa como las antecedentes y haces la pasta de cajeta de durazno o manzana y le echas canela y pimienta y la haces con enrejado como la que antecede.

.....✣.....

Bizcochos de maíz

A 6 libras de harina de maíz, 8 yemas, 4 libras de manteca, 2 ½ libras de azúcar y ajonjolí, amásala bien.

.....✣.....

Torta de leche

Toma la necesaria y la endulzas con azúcar, canela molida, marquesote en migajas, olor, los huevos necesarios incorpóralos. Unta la tortera y ponla a dos fuegos y éstas con cuidado para que así que vaya consumiendo, se le echa azúcar y canela hasta que esté dura.

.....✣.....

Torta de piña

Desflemada [la piña] la mueles y se le revuelve marquesote desmigajado, azúcar y canela y le echas huevos batidos, la piña, pasas, almendras.

.....✣.....

Torta de ángeles

Unta la tortera con manteca y se pone capa de natillas y capa de mamón y los dejas a medio punto y a cada capa échale huevo batido con espuma y se va rociando con el almíbar y le echas pasas, almendras, y a 2 fuegos.

.....✣.....

Ante de leche y huevo

Echa las yemas en leche y unos marquesotes desmigajados y canela y bátelo muy bien que quede espeso; se pone una cazuela con manteca como para freír y se pone a 2 fuegos, así que cuaje le echas almíbar, pasas, almendras y ajonjolí.

.....✣.....

Gigote de leche

Pechugas asadas pícalas y se le echan pasas, almendras, acitrón y las haces en la leche y canela por encima.

.....✣.....

Leche quemada

Limpio el arroz se remoja y muele y se deslíe en la leche con almidón; después se cuela y se le echan pasas, almendras, mantequilla, rajas de canela; bátelo todo y ponlo a 2 fuegos, más arriba que abajo.

.....✣.....

Ante de leche y camote

Muélelos y cuéceloś en leche con agua de azahar, y estando échale azúcar en polvo, capa de mamón y capa de camote y por encima azúcar, canela. Va.

.....✣.....

Torta del Cielo

A ½ libra de almendra molida limpia, 1 libra de azúcar molida, se hierven juntas hasta que tome punto. Se rebanan mamones y se remojan con almíbar, de este modo se llena la tortera con olores y se pone a dos fuegos.

.....✣.....

Torta de leche

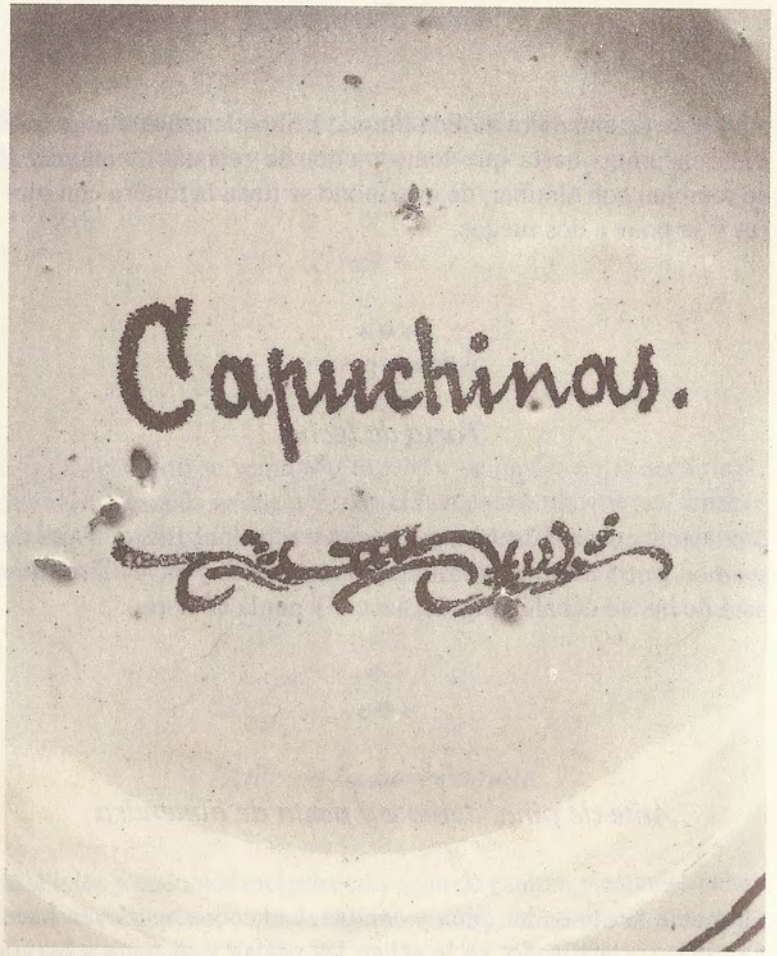
Sazonar y cocer la leche con azúcar y olores al fuego. Capa de mamón y otra de huevos batidos y otra de leche y en la última que será de huevo échale grageas, azúcar y ponla en horno.

.....✣.....

Ante de piña, camote y pasta de almendra

Se muele la almendra, piña y camote, cada cosa aparte; se hace almíbar, y clarificado, se le echan las pastas y se pone a hervir hasta que se despegue del cazo, se le echa pastilla de olor y fuera de fuego se le echa un poco de almíbar frío y agua de azahar. Capa de pasta y capa de mamón mojado en almíbar y azahar. Pasas, almendras, acitrón.

.....✣.....



Plato de talavera poblana de un convento de religiosas capuchinas.

Ante de piña

Desflemada en agua y sal, se muele y se hierve en almíbar y se le echa olor y azahar, y luego capa de mamón rociado y capa de piña, se cuaja por arriba y le pones pasas, almendras, acitrón.

.....✣✣✣.....

Almendrada

Limpia las almendras y ponlas en agua, muélelas bien, y hazlas con agua desliéndolas y estando la leche [de almendras], tienes el pan francés rebanado y haces tu sopa a 2 fuegos. Échale sal, azúcar y canela.

.....✣✣✣.....

Leche quemada o crema

A 1 cuartillo de leche, 4 onzas de azúcar, 6 huevos y canela, almidón y sal. Se incorpora todo y se le da su punto y se menea a una mano, que no se queme, digo corte. En platón o platillos la echas y vas quemando con una paleta ardiendo y por encima le echas canela.

.....✣✣✣.....

Natillas

1 cuartillo de leche, 4 onzas de azúcar, 6 yemas y unos canutos de canela, poca sal y poca harina. Haz lo mismo y su canela por encima, pero no se quema.

.....✣✣✣.....

Manjar blanco

1 pechuga de gallina, 12 cuartillos de leche, 1 libra de arroz molido, ¼ de libra de azúcar y sal blanca. Muele la pechuga y deslíela en leche y vele echando molidas las demás cantidades dentro y menéalo bien; ponlo a fuego recio que no se queme, y se menea a una mano para que no se corte; a los ¾ de hora ya estará hecho, la prueba es con la punta de un cuchillo, toma un poco y déjalo enfriar y si no se pega el cuchillo ya está.

.....✣✣✣.....

Empanadas del año de 76

Llevaron 45 libras de harina, 8 libras de manteca, 10 mantequillas, 2 calderetas de agua fría, sal, azafrán y vino.

Las del año 77 llevaron por todo 45 libras de harina, 6 de manteca, 8 mantequillas, 2 calderetas de agua fría, sal, azafrán.

Salieron 102 de pescado y 40 de carne y 3 pastelones,

.....✣✣✣.....

En vino de piña[17]

Muele piña y jitomate asado, pan frito; fríelo todo y sazónalo con clavo, canela, pimienta, caldo y vino y encima ajonjolí tostado.

.....✣✣✣.....

Sopa dorada

Embarrado el pan lo doras en manteca que no se queme, tienes hecho almíbar en su punto a lo que vas a echar azafrán, clavo, canela y pimienta, y vas echando capa de cada cosa y chorizos, ajonjolí tostado, longaniza, morcón, gallina, todo frito, y vino, y dando un hervor se aparta.

.....✣✣✣.....

Guiso de pies de puerco

Estando cocidos, coges zanahorias cocidas y haces el caldo con chorizos, jamón, pasas, almendras, cebollas en ¼, tomatillo, ajo, tornachiles, aceitunas, chiles, vinagre y las haces capa de uno y de otro a 2 fuegos.

.....✣✣✣.....

[17] Aquí comienza de nuevo la caligrafía original del cuaderno.

Pichones

Haz la salsa de jitomate con jamón, manteca, sin ajos, sazónalo de clavo, azafrán, canela, nuez, vino, chorizos, pasas, almendras y alcaparrones.

.....✣.....

Cochinitos tiernos

Se cuecen con vino y vinagre, jengibre y nuez, clavo y canela, y se les hace el caldo de ángeles que está a foja 74.[18]

.....✣.....

Salsa de orégano

Tuéstalo y muele con higadillas, clavo, canela, pimienta y ajo y se le echa vinagre.

.....✣.....

[18] Véase p. 134.

Para pichón o pollos

Dora harina, ajos y cebolla poca; jitomate y de los chícharos cocidos la mitad se muele y desleídos échalos con los enteros, sazónalos con especia fina y espésalo con huevo.

.....✣.....

Otro

Dora harina lo mismo y ten molidas almendras tostadas con las cáscaras y fríelas en el recaudo y sazónala con especias finas, aceite y vinagre, jitomate molido.

.....✣.....

Gallina frita y en nogada

Nueces [de Castilla] y almendras molidas y pan mojado en vinagre, deslíelo en caldo y échale clavo, pimienta y sal.

.....✣.....

Salsa de higadillas molidas

[Higadillas], pan remojado en vinagre, aceite, clavo, pimienta y sal.

.....✣.....

Alcaparrado para gallina

Dora harina sin quemarla, fríe ajos, cebollas, jitomates y alcaparras molidas y perejil picado, clavo, pimienta y vinagre y su caldo.

.....✣.....

Jamón en vino

Ponlo a remojo la noche anterior, lávalo muy bien y cuécelo en agua y sal una hora y media, y luego lo vuleves a cocer con vino y canela, 6 clavillos, ¼ libra de azúcar y hojas de laurel. Se sirve solo.

.....✣.....

Prebe para carnero

Un poco de jamón; fríe con jitomate y poca cebolla en aceite, un puño de perejil picado y pan dorado, y si tienes unos ajos con sal, pimienta y un poco de vinagre y por encima alcaparras. Se fríe la carne y se deja a fuego manso.

.....✣.....

Asadura

Cuece los bofes, rebánalos, muélelos, digo lo que se necesite para espesar, y luego mezclas lo molido con un poco de vinagre, clavo, pimienta y aceite al repartir. Cuando frías el hígado, que será con jamón, ajos, cebolla, jitomates, perejil y orégano, pan, y también le puedes echar tornachiles en ¼ y picados.

.....✣.....

Modo de hacer el ante de vino que se hace en el refectorio

Primeramente cogerás 1½ libras o 2 pilones de azúcar y después de clarificado [el almíbar] pon 2 o 4 claras de huevo. Lo dejarás que tome punto algo subido y luego le echarás el vino que necesitare y unas rajas de canela, y un poco de clavo; también es bueno, tendrás los mamones partidos por medio y recortadas las esquinas para que asienten bien en los platos y vas remojando; así que esté tibio, luego le pondrás por encima pasas, almendras partidas y pedacitos de acitrón, pero que haga fuego, y luego en el día que ha de servir, le echas otra rociadita de dicho vino con sus polvos de canela por encima.

.....✣.....

Advertencias

Jubileo se llama al noviciado a la 4 ½ de la mañana, y a ¼ para las 5 a la comunidad y se vuelve a tocar a las 5 repitiendo un cuarto de hora antes. Jueves, viernes y sábado se llama al noviciado a las 5, a la comunidad a las 5 ¼.

Domingo de Pascua se llama al noviciado a las 3 ¾, y a la comunidad a las 4 a maitines.

.....✣.....

Misas de Aguinaldo

Se llama al noviciado a las 4 ¾ y a la comunidad a las 5, repican mientras echan prima.

Al otro día de la primera misa de Aguinaldo, empiezan las oraciones.

Víspera de Navidad, para Calenda, se llama al noviciado a las 3 ¾, y éste llama a los ¾ para la comunidad. Se echa prima y sigue la Calenda. Días de arroz, frutas varias, vino y ante.

.....✣.....

Asuetos generales

Gallina, asado, sopa, jamón, arroz, vino, frutas, almuerzo y merienda, que se reduzca la leche, una obligación que pertenece al refitolero, se entiende la leche. Antes de Adviento y Cuaresma, merienda el día que señala el prelado. Salida de Adviento y Cuaresma, almuerzo cuando señala el prelado. Víspera de Adviento y Cuaresma, dos principios: gallina y asado a medio día, y a la noche gallina en lugar de clemole, también clemole.

.....✣.....

Pascuas

Los 3 días hay arroz, y el día 1° (ilegible) una, 2 principios, gallina y asado. Las 5 principales festividades (ilegible) y Divina Prelada que son Anunciación, Asunción, Purificación, Navidad y se dan 2 principios, sopa, jamón, arroz, ante, vino y fruta. Y los días de los compatronos, lo mismo. Y se come la víspera ayunando de vigilia, que son San Miguel, San José y Ntro. Padre San FRANCISCO; el día del Santo del Prelado lo mismo se da de comer.

La primer rasura de prelado el primer año de su trieño, se le da almuerzo y vino a los barberos. Día de Capítulo y (ilegible) sopa y dos principios antes. Procesión de Penitencia (ilegible), principio de carnero y arroz a los que cargan las efigies y a la noche atole de leche.

Corpus de casa, que es el domingo, se da lo mismo que el día de Nuestro Padre y la Ascensión. San Pedro, Santiago y San Juan Bautista y Santa Clara dos principios, el uno de gallina y arroz; sopa es voluntario.

.....✣.....

Días de arroz

Todos los clásicos de la orden, dobles, mayores y menores del Santo de Nuestra Señora. Día de Todos Santos de la Orden y de la Iglesia y de la Orden, y Miércoles de Ceniza y Domingo de Ramos. Días de Jubileo; arroz. Oraciones, fruta, arroz, y frijoles. Misas de Aguinaldo, arroz.

.....✣.....

Días de sopa

Víspera de Navidad, sopa y dos principios, pescado frescal y seco, arroz. Viernes de Dolores, lo mismo. San José, lo mismo. La Encarnación lo mismo. Jueves Santo lo mismo y empanadas de frescal.

Viernes Santo, sopa, y encima su ración de pescado frito y su plato de frijoles blancos, si hay y quieres.

Sábado Santo, no hay sopa, lo que hay, pescado frescal solo y arroz, huevos y frijoles blancos si quieres.

Día de difuntos, arroz.

.....✣.....

Día de la Ascensión

Sopa, principios y arroz; Pascua no se da sopa, sólo la vigilia de Navidad. Ntra. Señora de Guadalupe, sopa y dos principios, San Felipe de Jesús lo mismo. Estos dos días, para no errar preguntar al prelado.

Estas advertencias son las que tiene el libro de Fray Daniel. "Y Ud. las trasplanta."[19]

[19] Este comentario está escrito con otra caligrafía.

Abecedario por mayor*

Desde las fojas 1ª. hasta 17, se dan toda suerte de principios, albóndigas, estofados, albondigones, salpicón y pastelones.
Desde el folio 17 hasta el 20, toda suerte de salsas.
Desde el folio 21 hasta el 27, hallarás otra suerte de guisados más finos, para carnero, gallina y pescado.
Desde fojas 27 hasta 30, algunos principios y salsas experimentadas.
Desde 30, hasta 32, advertencias para merienda y almuerzo.
Desde 32, hasta 36, masas y postres de todas clases.
Desde 37, hasta 39, principios y salsas.
Desde folio 40 hasta 59, todas cosas de vigilia.
Desde folio 66 a 70, advertencias.
Desde 72 a 79, varios guisos.
Desde 79 hasta 89, masas, antes y toda suerte de postres.
Postres de ajos.
Desde 92 a 95, principios.
Desde 98 hasta 101, advertencias.
Desde 103 hasta 104, abecedario por mayor.

* Así es como aparece en el original. Véase índice actual.

Glosario

ACITRÓN, tallo descortezado y confitado de la biznaga. Cactácea. En la colonia también se llamó así a la cidra cristalizada.

AGRAZ, jugo de uvas verdes (sin madurar).

AGRIO, agrio de limón, ácido cítrico; agrio de potasa, cremor tártaro; agrio de vino, vinagre.

AGUA SAL (o AGUASAL), agua con sal o salmuera.

ALMIREZ, mortero de metal con su pilón para machacar o moler.

BOBO, (*Joturus dichardii, Poey*), pez de agua dulce sin escamas, rollizo, de carne blanca comestible aunque algo desabrida.

BATEA, recipiente de madera de una sola pieza.

BRODI MARITIMI, de *brodo*, caldo en italiano.

CANASTA, cesto.

CARDO, el cardo blanco o comestible; además del cardo español hay el francés, bien guisado debe estar tierno.

CAZUELA, recipiente de barro para guisar.

CEDAZO de tambor, redondo, hecho de madera ligera, con crin o alambre, coladera fina.

CHAUCLE, *tzauchtli*, harina de seudo bulbos de *Bletia Campanulata.*

CHIRIVÍA, planta umbelífera de raíz comestible y medicinal.

CHOCOLATE, pasta, de la semilla del cacao, molida con especias.

CUARTILLO, ½ litro.

DESFLEMAR, dejar verduras como cardos, berenjenas y pepinos en agua de sal por un rato, para quitarles lo amargo; se enjuagan antes de guisarlas.

EPAZOTE, hierba aromática, de náhuatl, *epazotl*; de *epatl*, zorrillo, y *tzol*, suciedad. *Chenopodium ambrosioides.*

ESCOBETA, escobilla de raíz de zacatón, corta y recia que se usa para restregar los trastes.

ESPECIAS, condimentos corrientes como culantro, cominos y pimienta; finos como azafrán, clavo, canela y nuez moscada.

GARABATO, varilla de hierro terminada en varios ganchos, donde colgaban la carne y los jamones; pendía del techo. Dio origen al dicho popular: "Un ojo al gato y otro al garabato."

HISOPILLO, planta aromática útil para condimentos, de la familia de las labiadas, utilizada también en aplicaciones médicas para malestares estomacales.

INFURTIR, o *enfurtir*, adobar, impregnar.

JITOMATE, fruto rojo y grande, del náhuatl, *xitli*, ombligo, y *tomatl*, tomate.

LEBRILLO, vasija de barro con boca amplia, más ancho por los bordes que alto por el fondo.

LIBRA, 460 gramos.

MAIMÓN O MAMÓN DE PAN, bollo masa de pan o bizcocho de harina.

MARTAJAR, quebrantar o moler sustancias o granos.

MAZAMORA, voz derivada tal vez del árabe *bagsamat* o galleta de barco. Se quiere decir una masa o bizcocho espesado o con la materia pulverizada o desmigajada.

MELADO, torta amasada con contenido de miel.

METATE, piedra cuadrilonga, curva, de tres patas y una mano también de piedra llamada metlapil, del náhuatl *metlal*, metate, y *pilli*, hijo, ayuda.

MILANÉS, la carne actualmente es llamada milanesa, molida y empanizada.

MOLCAJETE, de piedra o barro con tres pies cortos y una mano de piedra llamada tejolote, que sirve para hacer las salsas. Molcajete, del náhuatl, *molli*, salsa, y *cœxitl*, cajete. Tejolote, del náhuatl, *tetl*, piedra, y *xólotl*, muñeco (almirez).

MORCÓN, morcilla hecha de una tripa gruesa.

MULSA O MULSO, jugo de fruta mezclado con miel de maíz o azúcar. *Coulis* en francés.

ONZA, 29 gramos.

PANECILLO, o *pan*, pasta de grana cochinilla molida y amasada con baba de nopal; usado en repostería para colorear los alimentos.

PANOLE, pinole, maíz tostado y molido.

PREBE, salsa, para sazonar viandas. También aparece en el recetario como prebre y pebre.

PEGUJONES, pelotón de lana o pelo; bolitas.

PIMIENTO gordo, chile veraniego, de riego, chile cuaresmeño porque se cosecha en Cuaresma, cuando no llueve. Tornachiles en vinagre.

PÍPILA, pavita, hembra del guajolote o cócono.

POLEO, hierba de la familia de las labiadas, de agradable aroma.

RECADO O RECAUDO, ingredientes para condimentar los guisos.

REFITOLERA, o refitolero, que cuida del refitorio, refectorio.

SANCOCHAR, dejar la comida a medio cocer, antes de guisarla o sazonarla.

TAPESCO, zarzo de madera que colgaba de la vigas del techo de las cocinas mediante mecates, que subían y bajaban a discreción; en él se ponían quesos y alimentos fuera del alcance de los ratones. (Del náhuatl, *tlapechtli*, *tapestle*)

TEQUESQUITE, bicarbonato, sal de la tierra. Suaviza los frijoles y otros granos, y las cáscaras de ciertas frutas como higos y duraznos.

TOMATE VERDE, de cáscara o de milpa, tomatillo (del náhuatl, *tomatl*).

TORNACHILES, del náhuatl *tonalli*, estío, y *chilli*, chile. Chiles grandes de riego, conocidos por cuaresmeños.

TOTOPOSTLES, totopos o tortillas de maíz delgadas que se sacan del metate directamente. Del náhuatl, *totopotza*, tostar.

YAGUAL, *yahualli*, canastillo circular que se cuelga cerca del fogón, para guardar alimentos fuera del alcance de gatos y ratones, protegido con una jícara invertida en la parte superior.

Obras consultadas

Altimiras, Juan de, *Nuevo Arte de Cocina sacado de la experiencia económica*, 1745. (Religioso franciscano de la Regular Observancia que cocinó en los conventos de la Provincia religiosa de Aragón. Su verdadero nombre es fray Raymundo Gómez.)

Coronado, Eligio Moisés, *Descripción e inventarios de las Misiones de Baja California* (1773), Gobierno del Estado de Baja California Sur, México, Conaculta/Universidad Autónoma de Baja California Sur, La Paz, 2ª edición, 1994 (Serie Cronistas II).

Diccionario de autoridades, ed. facs. de la de 1726, Editorial Gredos, Madrid, 1990, 4 tomos (Diccionarios, 3).

Dosal, fray Juan Bautista, Procurador General de las provincias del Orden Seráfico de los Reynos de esta N.E., *Cartilla y Doctrina Espiritual, para la Crianza y Educación de los Novicios que tomaren el hábito de la Orden de N.P.S. Francisco*, México, Imprenta de D. Felipe de Zúñiga y Ontiveros, 1775.

Mata, Juan de la, *Arte de Repostería*, Burgos, Editorial La Olmeda, 1992.

Paolocci, Claudio, *Il Mare via del Vangelo*. Esposizione Internazionale Specializzata, Colombo 92, Génova, 1992.

Sala, Rafael, *Marcas de fuego de las antiguas bibliotecas mexicanas*. Monografías Bibliográficas Mexicanas, Número 2, México, 1925.

Salsete, Antonio, *El cocinero religioso*, introducción, transcripción y notas, Víctor Manuel Sarobe Pueyo, 2ª ed. revisada, Gobierno de Navarra, 1995.

San Valentín, Luis, *La cocina de los monjes,* Madrid, Alianza Editorial, 3ª edición, 1997.

Toro, Alfonso, *La cántiga de las piedras*, México, Editorial Patria, 1943.

Valdés, fray José Francisco, *Día Diez y Siete, Exercicio Devoto en obse-*

quio de San Pascual Baylón. Para implorar su patrocinio á la hora de la muerte. Dispuesto por el P. Fr. José Francisco Valdés, calificador del santo oficio de la Inquisición, lector emérito, y custodio actual de la provincia de Franciscos descalzos de S. Diego de México, Oficina de Doña María Fernández de Jáuregui, 1815.

Índice

Introducción 7

La pobre comida de los frailes 11

Notas sobre la cocina conventual 21

Libro de cocina del hermano Fr. Gerónimo de S. Pelayo. Hecho en el año de 1780, en día 17 de febrero 27
Una olla buena 29
Otra ordinaria 29
Clemole para manitas de carnero o menudo 29
Estofado español 30
Estofado italiano 30
Estofado francés 31
Estofado de vaca 31
Asado francés 31
Asado a dos fuegos 32
Asado en adobo 32
Asado en horno 32
Guajolote asado 33
Cabrito en leche asado 33
Jamones o guajolotes 34
Conejos varios 34
Guiso de conejo para carnero 35
Otro de conejo 35
Conejos 35
Pichones 36

Pichones rellenos u otra cualquier ave 36
Rellenos 36
Salsa de éstos 37
Relleno para costillas 37
Costillas 37
Costillas 38
Costillas rellenas 38
Mechado para aves con aguja 39
Calabacitas o cebollas rellenas 39
Otras rellenas 39
Berenjenas rellenas 40
Lechugas rellenas 40
Calabacitas 40
Calabazas en carne de puerco adobado 41
Calabazas en salsa de jitomate 41
Sustancia para sopa de carne 41
Torta especial cuajada 42
Torta de carnero 42
Torta 42
Torta de arroz 43
Torta de arroz 43
Albóndigas italianas 43
Albóndigas castellanas 44
Albóndigas de ternera 44
Ternera en adobo 44
Salpicón de vaca 45
Cochino en adobo 45
Adobo fino 45
Otro cochino o lechón 45
Pipián 46
Tajadas fritas 46
Torta cuajada de almuerzo 46
Menudos de ternera o carnero 47
Asadura de puerco 47
Asadura de carnero 47
Asadura fina 48

Salsas 48
Salsa de higadillas 48
Salsa de higadillas 49
Otra 49
Salsa cruda verde 49
Salsa de jitomates 49
Salsa de mostaza 50
Otra de higadillas 50
Salsa de perejil fina 50
Otra de perejil 51
Salsa y guiso de alcaparrones 51
Salsa de nabos 51
Salsa agridulce 52
Salsa de chirivías 52
Salsa de leche 52
Otra de leche 52
Salsa de yemas 53
Salsa de jitomates 53
Salsa de calabacitas o calabazas 53
Salsa de chícharos 54
Salsa de cardo 54
Salsa de coliflor 54
Fideos de carne 55
Guisos. Fricasé francés 55
Fricasé italiano 56
Guisos de alcaparrones. Alcaparrado dulce 56
Alcaparrado 57
Alcaparrado 57
Para carnero 57
Guisos de jitomates 58
Otro 58
Otro dorado 58
Otro dorado 59
Brodi maritimi a 2 fuegos 59
Punta de clavo 59
Otro 60

Otro de jitomate 60
Carnero verde 60
Otro verde 61
Otro verde mejor 61
Pepitoria 61
Prebe blanco fino 62
Otro verde 62
Mancha manteles 62
Quelomelo gallo 63
Guisos de acederas 63
Gigote 63
Sesos 63
Criadillas de carnero 64
Morcillas blancas finas de ternera 64
Algunos principios y salsas experimentadas. Principios 64
Otra cruda o cocida 65
Otro para lo mismo 65
Principio de arroz con carne 65
Pastelón 66
Para gallinas, pípilas o guajolotes 67
Sopa de carne 67
Salsas 68
Otra 68
Otra 68
Los días que se da merienda se hace en esta forma 69
En los días que se da merienda, digo almuerzo, se hace en esta forma 70
Masas. Masa real, su regla y regla para hacerla más superior, mediana o inferior quitando o añadiendo. Masa real 70
Masa fina de capítulo 71
Masa hojaldre 71
Pastelillos 71
Masa 19 de marzo de 76. Dentro llevaron 72
Masa de almuerzo del año 766 en 2 tortas 72
Masa de empanadas 73
Recaudo de ellas 73

Pastelón. Dentro lleva lo siguiente 74
Hojaldre fino superior 75
Almendrada 75
Leche quemada o crema 75
Natillas 77
Manjar blanco 77
Alcaparrado 78
Principio de carnero. Encebollado 78
Salsa de color 79
Otra salsa 79
Otra de jitomate 79
Vigilia. Frijoles 80
Sopa oscura 80
Sopa blanca 81
Capirotada 81
Fideos 81
Fideos 82
Fideos de leche 82
Huertos 82
Garbanzos con tequesquite o sin él 83
Garbanzos con acelgas 83
Otros en agridulce 83
Otros sin dulce 84
Garbanzos con espinacas 84
Otros garbanzos 84
Otro en revoltijo 84
Otro revoltijo 85
Espinacas solas 85
Espinacas 85
Chícharos frescos 85
Chícharos 86
Otros 86
Lentejas 86
Lentejas 87
Papas 87
Papas 87

Papas ... 88
Habas ... 88
Habas ... 88
Habas ... 89
Calabaza buena ... 89
Calabaza mediana ... 89
Calabaza en leche ... 92
Calabaza en chile ... 92
Calabaza frita ... 92
Plátanos fritos ... 93
Chirivías ... 93
Zanahorias ... 93
Otras en agridulce ... 93
Ensaladas ... 94
Picada ... 94
Ejotes ... 94
Chayotes ... 94
Betabel ... 95
Cardo ... 95
Cardo ... 95
Cardo en leche ... 95
Cardo ... 96
Cardo crudo ... 96
Apio ... 96
Coliflor ... 96
Coliflor ... 97
Escarolas ... 97
Ensalada de cebolla ... 97
Papas ... 98
Guisos de pescado ... 98
Brodi maritimi ... 98
Caldo empanado ... 98
Otro ... 99
Alcaparrado ... 99
Otro ... 99
Ajo de bacalao ... 100

Ajo comino ... 100
Pescado a dos fuegos ... 100
Otro a 2 fuegos ... 101
Otro ... 101
Otro en salsa de perejil ... 101
Otro en salsa de alcaparrones ... 101
Salsa de sardinas ... 102
Salsa de hueva ... 102
Torta de arroz ... 102
Truchas ... 103
Bagre ... 103
Truchas estofadas ... 103
Bobos en guiso de alcaparrones ... 104
Pámpano ... 104
Pescado frito, asado y cocido entero ... 104
Nogada ... 105
Fritos ... 105
Frito en especia ... 105
Frito en escabeche ... 108
Escabeche fino ... 108
Escabeche ordinario ... 108
Hueva ... 109
Huevos estrellados. Huevos en tortilla ... 109
Otros ... 109
Otros con miel ... 110
Escalfados en leche ... 110
Otros escalfados ... 110
Otros ... 111
Otros ... 111
Otros ... 111
Otros ... 111
Huevos duros ... 112
Otros en clemole ... 112
Huevos revueltos ... 112
Otros para carne ... 113
Otros ... 113

Torta cuajada de huevo 113
Huevos reales 114
Huevos espirituales 114
Arroz de azafrán 114
Arroz con huevos 114
A la valenciana 115
Otro 115
Otro 115
Otros apuntes sueltos y experimentados. Arroz 116
Para pescado o huevos en caldo 116
Huevos en chile 116
Garbanzos solos 117
Huevos o pescado 117
Zanahorias 117
Coliflor 118
Coles en caldo de chile 118
Coliflor 118
Guiso de pescado o huevos 119
Lechugas en caldo 119
Lechuga picada 119
Enteras para el caldillo 120
Lechuga con betabel y cebolla 120
Lechuga sola picada y su cebolla 120
Cardo en chile 120
Otros 121
Cardo crudo 121
Coles en caldo de chile 121
Otras en caldo de especias 122
Zanahorias 122
Acelgas 122
Apio cocido 123
Torta de arroz 123
Pescado con clemole frito o sin freír 124
Para huevos o pescado 124
Sopa de vigilia 124
Ensalada de perones 125

Peras 125
Arroz de leche 125
Cebollas en ensalada 126
Tapado 126
Chiles 126
Clemole poblano 127
Dicho mole de Castilla 127
Loco 127
Advertencias 128
Días de arroz 128
Asuetos generales 128
Antes de Adviento y Cuaresma 129
Víspera de Adviento y Cuaresma 129
Pascuas 129
Días de arroz 130
Días de sopa 130
Salsa turquesa 131
Ensalada revuelta 131
Guisado 131
El monacillo 131
Guiso de aves dulce 133
Pípilas 133
Viudo 133
Turco de pan 134
Otro turco 134
Caldo de ángeles 134
Para aves 135
Adobo para lomos 135
Salsa de estofado 135
Chorizo o salpicón 136
Masa real y su regla para hacerla más superior, diaria o inferior, quitando o añadiendo 136
Masa fina del capítulo 136
Masa hojaldrada 137
Pastelillos 137
Masa del 19 de marzo 137

Otras del año de 67 138
Pastelón 138
Hojaldre fina superior 139
Otra superior 139
Empanadas del año de 1774 140
Masa y antes 140
Ante de leche nevada 140
Ante de coco o de jícama 141
Ante de huevos moles 141
Postre de bienmesabe 141
Ante de mamey 143
Ensalada capuchina 143
Torta del Cielo 143
Buñuelos de viento 144
Huevos megidos 144
Postre de requesón batido 144
Postre de calabaza 145
Jericalla 145
Torta de almendra 145
Torta mestiza 146
Bizcochos de maíz 146
Torta de leche 146
Torta de piña 147
Torta de ángeles 147
Ante de leche y huevo 147
Gigote de leche 148
Leche quemada 148
Ante de leche y camote 148
Torta del Cielo 149
Torta de leche 149
Ante de piña, camote y pasta de almendra 149
Ante de piña 151
Almendrada 151
Leche quemada o crema 151
Natillas 152
Manjar blanco 152

Empanadas del año de 76 152
En vino de piña 153
Sopa dorada 153
Guiso de pies de puerco 153
Pichones 154
Cochinitos tiernos 154
Salsa de orégano 154
Para pichón o pollos 155
Otro 155
Gallina frita y en nogada 155
Salsa de higadillas molidas 155
Alcaparrado para gallina 156
Jamón en vino 156
Prebe para carnero 156
Asadura 157
Modo de hacer el ante de vino que se hace en el refectorio 157
Advertencias 158
Misas de Aguinaldo 158
Asuetos generales 159
Pascuas 159
Días de arroz 160
Días de sopa 160
Día de la Ascensión 160

Abecedario por mayor 161

Glosario 163

Obras consultadas 167